

સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ

ભાગ ૧ લો.

ગૂજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગૂજરાતી કૉપીરાઇટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૨૩૭૩૪ કિંમત ૨-૪-૦

ગ્રંથનામ ૨-૫૧૬૭૮ વાની સંગ્રહ

વર્ગિક ૮૩૪

સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ

અથવા

ઘરગતુ પકવાનો બનાવવાનું પુસ્તક.

ભાગ ૧ લો.

જેની અંદર

દેશી, ઇંગ્રેજી તથા મોગલાઈ વાનીઓનો
સંગ્રહ કીધો છે.

રચનાર:

નવાજખાં ખરશેદજી ફીટર.

[આ પુસ્તક ફરીથી છાપવાના તેમજ બીજી કોઈપણ
ભાષામાં તરજુમો કરી છાપવાના સર્વે હક કર્તાએ
પોતાને સ્વાધીન રાખ્યા છે.]

મુંબઈ.

૧૯૪૨.

કિંમત રૂ. ૨-૪-૦.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ પ્રેસ
ગુજરાતી કૌપીરાઈટ-સંગ્રહ
૨૩૭૩૪

આ ચોપડી “શાહનામા પ્રેસ,” નં. ૧૨, કારવાર સ્ટ્રીટ, ક્રીયર રોડ,
કોટ, મુંબઈ મધ્ય એવર્ડ નવરોજી માહ્યાર કુટારે છાપી છે
અને

બાઈ નવાજબાઈ ખરદરોજી ફીટરે, બાઈ માણેકબાઈ નવરોજી ગામડયા
પારસી ગર્જ હાઈ સ્કુલ, પ્રિન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઈ મધ્યથી પ્રગટ કીધી છે.

ઁ ઁલ.

“સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ” ભાગ પહેલાની સને ૧૯૩૨ થી આજ સુધીમાં ઘણી આવૃત્તિઓ બહાર પડી છે, એટલે ઁ ચોપડી વિષે વધુ લખવાની જરૂર નથી. માત્ર એટલો ખુલાસો કરવાની જરૂર જોઈ છે કે સને ૧૯૪૦ થી ઁ પુસ્તક મારા એકલાના નામે છપાવવાનો હક લીધો છે, ત્યાર પછીની આ બીજી આવૃત્તિ છે. પહેલી આવૃત્તિની બધી નકલો ખપી જવા પછી પણ ઁ ચોપડીની ચાલુ ને ચાલુ માગણી થતી રહી છે, તેથી હાલ જો કે લડાઈના હિંગામને લીધે કાગળના ભાવો પુષ્કળ વધી ગયા છે, એટલે આ ચોપડી છપાવવાનો ખર્ચ પણ ઘણો વધુ થયો છે. તો પણ મારી બહેનપણીઓએ આજ સુધીમાં મને જે ઉત્તેજન આપ્યું છે, તેજ બીના ક્ષત ધ્યાનમાં લઈ ઁ બહેનોના લાભને ખાતર કિંમતમાં કશો વધારો કીધો નથી, પણ તેની અસલ કિંમત રૂ. ૨-૪-૦ ચાલુ રાખી છે.

નવાજબાઈ ખરશેદજી ફીટર.

મુંબઈ, તા. ૧૭-૪-૪૨.

સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ.

સાંકળિયું.

રાંધણુને માટે કેટલીક અગત્યની	પાનું.
શરૂઆતની સૂચનાઓ ...	૧-૬
છેલ્લે વાનીઓ માટે થોડીક	
સૂચના ...	૭-૮

દેશી વાનીઓ. તરકારીની.

કટલેત્સ ગુવારશીંગના ...	૧
કટલેત્સ ફ્રેચબીનના ...	૧
કવાળ કોપરાંના ...	૨
ખાટા-મીઠા વાલ ...	૨
ગ્રીનપીસના ધુંધરા ...	૩
ભરત વેંગણાનું ...	૪

છંડાંની.

છંડાં ભુંજેલાં ...	૫
--------------------	---

માછલીની.

અંબારપર છંડાં ...	૫
કોલમીના કવાળ ...	૬
કોલમીનો તતરેલો પાટયો ...	૬
કોલમીનો ભુંજેલો સૉસ ...	૭
કોલમીનું ડીશ ...	૮
ગરભ ને ગુવારશીંગનો પાટયો ...	૮
ગોવા કરી ...	૯
તારાપોરી પાટયો ...	૧૦
પાંદડાંમાં વીંટાળેલી ભુંજેલી	
માછલી ...	૧૦
માછલીના કટલેત્સ ...	૧૧

માછલીનો સૉસ ...	૧૧
-----------------	----

ગોસની.

ખટાઈ કવાળ ...	૧૨
ગોસનું બફાટ ...	૧૩
સ્વાદિષ્ટ ધાનશાકની દાળ ...	૧૪
પટેટા ચૉપ્સ (રાંધેલા) ...	૧૪
પલાવ ...	૧૫
પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીમાં કટલેત્સ ...	૧૭
ભુંજેલાં ભેળાં ...	૧૮
મસાલાના ખડીઆ ...	૧૯
મસાલાની કલેજી ...	૧૯
મુસાવાદી કરી ...	૨૦

મરઘી-બતકની.

કન્ટ્રી કપટાંન ...	૨૧
ખીમાનું મોલ્ડ-પટેટાના બતક	
સાથે ...	૨૧
પટેટાના બતકનો સામાન ...	૨૨
પટેટામાં મરઘી ...	૨૩
બરમીસ મરઘી ...	૨૩
મદ્રાસી કરી ...	૨૪
મરઘીના માયવલાલાં ...	૨૪
મરઘીનું વીન્ડાળું ...	૨૫
મરઘીનો ભુંજેલો સૉસ ...	૨૬

ખીચડી-પલાવ-કઢી.

કેસરીઆ ખીચડી ...	૨૭
તરકારીની ખીચડી ...	૨૮
દહીંની કઢી ...	૨૯

દેશી મિઠાઇ.		પાનું.			પાનું.
આઉદ	...	૨૯	મગની દાળની કચુરી	...	૪૯
આઉદ કેર્નફલાવરનું	...	૩૦	મલીદો	...	૫૦
કરકરીઆં	...	૩૦	મલીદો-ખીજી રીત.	...	૫૧
કરકરીઆં-રાંધેલા રવાના	...	૩૧	મલીદો કેસર્યા	...	૫૧
કેરવાઇ	...	૩૨	માળપુડા	...	૫૨
કોપરાંપાક	...	૩૨	રવો	...	૫૩
કોપરાંપાક માવાનો	...	૩૩	રવો ઈંડાનો	...	૫૪
ખાન્ન મલાઇનાં	...	૩૩	લાડવા ખમણના	...	૫૪
ગુલાબખંબુ	...	૩૫	લાડવા માવાના-કેર્નફલાવરની		
ગોળપાપડી	...	૩૫	ખીચીના	...	૫૬
ગોળપાપડી સેવની	...	૩૬	સમોસા માનના માવાના	...	૫૭
ધારી કેળાંની	...	૩૬	સમોસા માનના ઈંડાના	...	૫૮
ધારી ખજુરની	...	૩૭	સારીઆ	...	૫૯
ચાપટ	...	૩૮	સાંધણા	...	૬૦
ચીકી કોપરાંની	...	૩૯	સાંધણા-ખીજી રીત	...	૬૧
ચીકી-બદામ-સીંગની	...	૩૯	હલવો કેળાંનો	...	૬૧
જલેબી	...	૪૦	હલવો દોઢીનો	...	૬૨
તલના લાડવા	...	૪૧	હલવો લીલો બદામી	...	૬૨
દહીયરાં	...	૪૧	વસાણાં.		
નાનખટાઇ	...	૪૨	અદડીઉં	...	૬૩
નીલગીરી પાનકેક	...	૪૨	ઈંડાંપાક	...	૬૪
પસ્તાંપાપડી	...	૪૩	બદામપાક	...	૬૫
પાનકેક	...	૪૪	સાલમપાક	...	૬૬
પાનકેક દહીંનાં	...	૪૫	ભજ્યાં-ચટણી.		
પુરી-ખારી	...	૪૬	ભજ્યાં તરકારીનાં	...	૬૬
પુરી-ખીજી રીત	...	૪૬	ભજ્યાં ચણાની દાળનાં	...	૬૭
પુરી બદામની	...	૪૭	ચટણી ભજ્યાંની	...	૬૮
પુરી મસાલાની	...	૪૭	તળેલી ચણાની દાળ	...	૬૮
પોપટજી	...	૪૮	અચાર.		
ફાલુદો	...	૪૮	અચાર ગરભનું	...	૬૮
બાસુદી	...	૪૯	અચાર સુકી રામસનું	...	૬૯

સરખત.	પાનું.
ઑરેન્જનું સરખત (સીરપ).	૭૦
રોઝનું સરખત (સીરપ) ...	૭૦

મોગલાઈ વાનીઓ.

મોગલાઈ અનેનસનો મુઝેફર શોલો ...	૭૧
મોગલાઈ અદલાનું ગોસ ...	૭૧
મોગલાઈ ખીચડી ...	૭૨
મોગલાઈ ખુરમો ...	૭૩
મોગલાઈ ગીલાનો પલાવ ...	૭૪
મોગલાઈ ઘાસની બેલી ...	૭૪
મોગલાઈ શીરની ...	૭૫
મોગલાઈ બદામનો દમીદો ...	૭૫
મોગલાઈ મરઘી ...	૭૬
મોગલાઈ મરઘીની મુલકદાની. ...	૭૬
મોગલાઈ વરખાઈ સમોસા ...	૭૭
મોગલાઈ શામી કવાબ ...	૭૮
મોગલાઈ સેવનો જરદો ...	૭૯
મોગલાઈ હલવો મલાઈનો ...	૭૯
મોગલાઈ હુસેની સીક ...	૮૦

અંગ્રેજી વાનીઓ.

તરકારીની.

કૉલીફલાવર ગ્રેટીન ...	૮૦
ટૉમેટો કેટચપ ...	૮૧
ટૉમેટો ફારસી ...	૮૧
ફલીટ ખીનબેલ ...	૮૨
વેજટેબલ સલાડ ...	૮૩
સ્ટફડ ટૉમેટોસ ...	૮૪
સ્પાઈનેક સોફલે ...	૮૪

ઇડાની.	પાનું.
એગ્સ ઓન ઇન્ડીઅન કેર્ન.	૮૫
ઓમલેટ ...	૮૫
હર્સ ઓમલેટ ...	૮૬

માછલીની.

શીશ એન્ડ પ્રોન્સ પાઈ ...	૮૬
શીશ પાઈ વીથ પ્રોન્સ ...	૮૭
ફ્રાઇડ શીશ ...	૮૮
બેકડ શીશ ...	૮૯
શીશ બૉલ્સ ...	૮૯
શીશ મેચોનીસ ...	૯૦
શીશ મોલી ...	૯૧
શીશ રોલ્સ ...	૯૧
શીશ સ્કેલોપ્ડ ...	૯૨
શીશ સ્ટુ ...	૯૩

ગોસની.

કોલ્ડ મટન ...	૯૪
ગ્રીલ્ડ ચૉપ્સ ...	૯૫
પૉર્ક બ્રાટ એન્ડ રાઇસ... ...	૯૫
મટન કટલેટ્સ-ટૉમેટો સૉસ સાથે. ...	૯૬
મટન કોકેટસ ...	૯૭
મટન પટેટો પાઈ ...	૯૭
મટન સેન્ડવીચીસ ...	૯૮
મેકરોની મોલ્ડ ...	૯૯
હેરીકોટ સ્ટુ ...	૧૦૦

મરઘી-બતકની.

ચીકન ઇન એસ્પીક ...	૧૦૧
ચીકન ગેલેનટાઇન ...	૧૦૩
ચીકનપાઈ ...	૧૦૪
ચીકન ફ્રીટ્સ ...	૧૦૭

ચીકન રીસેટો	... ૧૦૭
ચીકન સોબી	... ૧૦૮
રોસ્ટ ફાઉલ	... ૧૧૦

સુપ.

આમંડ ક્રીમ (સુપ)	... ૧૧૦
એસ્પેરેગસ ક્રીમ (સુપ)	... ૧૧૧
ટોમેટો ક્રીમ	... ૧૧૧
મટન ક્રીમ	... ૧૧૨
મોક-તર્તલ સુપ	... ૧૧૩
રોયલ સુપ	... ૧૧૪
સેલેરી ક્રીમ (સુપ)	... ૧૧૪

પુડીંગ.

પુડીંગ આમંડ	... ૧૧૫
કોકોનટ પુડીંગ	... ૧૧૬
કોર્નફલાવર પુડીંગ	... ૧૧૬
ક્રીસ્ટમસ પુડીંગ (રીચ)	... ૧૧૭
ગોલ્ડ પુડીંગ	... ૧૧૮
ટીપસી પુડીંગ	... ૧૧૯
ટ્રાયફલ પુડીંગ	... ૧૨૦
ટ્રાયફલ પુડીંગ-બીજી રીત	... ૧૨૦
પુડીંગ પપાઉનું	... ૧૨૨
આઉન કસ્ટર્ડ	... ૧૨૩
સ્પંજ રોલી પુડીંગ	... ૧૨૩
સેગો પુડીંગ	... ૧૨૪

કેક, પેસ્ટ્રી

આઇસ રોલી	... ૧૨૪
ક્રીસ્ટમસ કેક	... ૧૨૫
ફ્રોન્ડન્ટ આઇસીંગ	... ૧૨૬
જીન્જર કેક	... ૧૨૭
જેનોઇસ પેસ્ટ્રી	... ૧૨૮
ફ્રેન્ચ પેનકેક	... ૧૨૯

પાનું.	પાનું.
અટર કેક	... ૧૩૦
સ્પંજ કેક	... ૧૩૦
સ્પંજ કેકની-બીજી રીત	... ૧૩૧

બીસ્કીટ.

આમંડ બીસ્કીટસ	... ૧૩૧
ખારી બીસ્કીટસ	... ૧૩૨
ખારી બીસ્કીટસ-બીજી રીત.	૧૩૨
ચીઝ બીસ્કીટસ	... ૧૩૩
પ્લેન બીસ્કીટસ	... ૧૩૪

બ્રાંમાંશ, જૅલી, ક્રીમ, આઇસક્રીમ, વગેરે.

આઇસક્રીમ	... ૧૩૪
બડીઆની જૅલી	... ૧૩૫
ગેરીબોલ્ડી ક્રીમ	... ૧૩૬
જૅલી વીથ ક્રીમ	... ૧૩૭
જીલેટીનનું બ્રાંમાંશ	... ૧૩૮
જીલેટીનનું બ્રાંમાંશ-બીજી રીત	... ૧૩૮
પસ્ટાં ક્રીમ	... ૧૩૯
બર્ડ-નેસ્ટ સરપ્રાઇઝ	... ૧૪૦
બ્રાંમાંશ	... ૧૪૦
બ્રાંમાંશ-બીજી રીત	... ૧૪૧
માર્બલ જૅલી	... ૧૪૨
સરપખરી ક્રીમ	... ૧૪૩
સ્નો ક્રીમ	... ૧૪૪
સરપ્રાઇઝ ઓરેનજીસ	... ૧૪૪
વેલવેટ ક્રીમ	... ૧૪૫
વૉટર મેલન આઇસીસ	... ૧૪૬
હારલેકવીન ઉવ્હીપડ જૅલી	... ૧૪૭

જામ.

અપ્રીકોટ જામ	... ૧૪૭
--------------	---------

ઓરેન્જ માર્બલેડ	... પાનું. ૧૪૮
પેરની જામ	... ૧૪૮

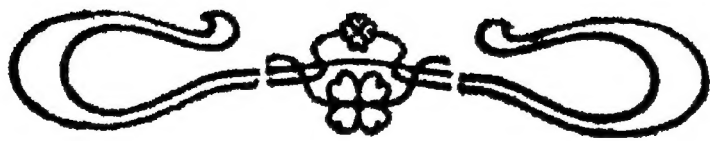
તોફી.

આમંડ તોફી	... ૧૪૯
કોકોનટ બાસ	... ૧૪૯
કોકોનટ કેરેમલ	... ૧૫૦
પીસ્તાસ્યો નુગા	... ૧૫૦
મલાઇની તોફી	... ૧૫૧
મીલ્ક તોફી	... ૧૫૧
સકરકંદ ને ખમણુની તોફી	... ૧૫૧
ચાપની તોફી	... ૧૫૨

પરચુરણ વાનીઓ.

આમંડ તાર્તલેસ	... ૧૫૩
અપલ ચટની	... ૧૫૩
કુલર્સ	... ૧૫૪
ચીઝ ટોસ્ટ	... ૧૫૪
ચીઝ પેટીસ	... ૧૫૫
ચીઝ બાસ્કેટ	... ૧૫૬

ચીઝ બીનેલ્સ	... પાનું. ૧૫૭
ચીઝ મેકેરોની	... ૧૫૭
ચીઝ સ્ટ્રો	... ૧૫૮
ચેસ્ટનટ મોલ્ડ	... ૧૫૮
જીનીવા વેફર્સ	... ૧૫૯
દેલ્સ સેવરી	... ૧૫૯
પેરનું ચીઝ	... ૧૬૦
પોરીડજ	... ૧૬૦
ફ્રેમ સ્વીટ્સ	... ૧૬૧
માવાના પફ	... ૧૬૧
માવાના ફ્રીટ્સ	... ૧૬૨
મેકેરન્સ	... ૧૬૩
મેકેરન તાર્તલેસ	... ૧૬૪
મેરીગ્સ	... ૧૬૪
રમર-તમર ટોસ્ટ	... ૧૬૫
લેમન તાર્તલેસ	... ૧૬૬
દેશી રીત મુજબનું મીન્યું...	... ૧૬૭
ખોરાકમાં સમાવેલાં તત્ત્વો	...
વિષે	... ૧૬૯



રાંધણુને માટે કેટલીક અગત્યની શરૂઆતની સૂચનાઓ.

રાંધણુમાં વપરાતો સામાન અને એમ સોજો લેવો. થોડા પૈસાની વાણુને ખાતર હલકો મેવો, મસાલો કે હલકું ઘી વાપરવાથી આખી વાની સ્વાદિષ્ટ થતી અટકે છે. વળી વાસણો અને એમ કલાઈના લેવાં. એલ્યુમીન્યમના વાસણો જો ધણું સોજાં સાફ કાઢેલાં નથી હોતાં, તો તેમાં આટો બાંધવામાં કે આઉદ, રવો, લાડવા વગેરે કરવામાં સફેદાઈ રહેતી નથી, પણ તે મેલા રંગનું થયેલું લાગે છે.

તીખાશને માટે જણાવવું જરૂરનું છે કે આમાં મરચાં કે બીજી કંઈ તીખાશની ચીજોનું જે પ્રમાણ આપેલું હોય, તે દરેક માણસે પોતાના ટેસ્ટ પ્રમાણે વધ-ઘટ કરીને લેવું. કારણ કેટલાંકાને ૧ ઈંડાના પોળામાં ૧ મરચું ઘણું પડે છે, તો કોઈને પાંચથી સાત નાખતાં પણ ઘણો તીખાશ લાગતો નથી, માટે સર્વએ પોતાના ટેસ્ટને રૂચે તેટલું નાખવું.

કેક, પેસ્ટ્રી, પુડીંગ વગેરે ભુંજવાની સમજ.

કેક, પેસ્ટ્રી, પુડીંગ, વગેરે ચીજો ભુંજવાને માટે ગેસના ચુલા ને ભટ્ટી ઘણી સગવડની થઈ પડે છે. કારણ તેમાં ઉપર નીચે આતશ મુકવાની કે ડીશ કે મોલ્ડને ઢાંકવાની જરૂર પડતી નથી, પણ બધાનાજ ઘરમાં ગેસના ચુલાની સગવડ હોતી નથી. તો એવી ચીજો ભુંજવાને માટે સાધારણ ચુલા-ઓમાં તળે ઉપર અંગાર આપવાથી તે ભુંજાઈ શકશે. અથવા સાધારણ ડીશ કે કેકનું મોલ્ડ હોય તો તેને સાધારણ ફીટેરીયન કે એવા બીજા કાકરાના ચુલા કે જે સાધારણ બધે વપરાય છે તે પર મુકવું, ને ઉપર પતરાં પર અંગાર આપવા. એવાં પતરાંને દાખડાના ઢાકણની માફક ફરતી કાર કરાવી હોય તો વધારે સાફ, કે જોથી આતશ તથા રાખ નીચે પડી જવાને સંભવ રહે નહિ. કેક, પુડીંગ વગેરે એવી રીતે ભુંજતાં ઘણી વેળા ઉપરનું પડ જલદી લાલ થઈ જાય છે, જ્યારે નીચે તો કાચુંજ રહી ગયેલું હોય છે, માટે એવી વખતે ચુલાપર પહેલાં નીચેથીજ જરા કાકરો સળગાવવો, ને જરા વાર રહીને

ઉપર અંગાર આપવા, તેમજ નીચેનો કાકરો તદ્દન જરા સળગાવવો, નહિ તો નીચેથી બળી જશે. ભઠ્ઠીમાં એક ડીશ કે મોટું ભુંજવા મુકતી વખત તેને ઢાંકવું પડતું નથી, તેથી તે ડીશ કે મોટું આશરે પોણું ભરવું, કે જેથી ખીલીને તે બાકીના ભાગમાં ઉપર સુધી આવે, પણ સાધારણ ચુલાપર બનાવતી વખતે તેની પર પતરું ઢાંકી અંગાર મુકવા પડે છે, જેથી જો ઘણું ભરાયતું હોય, તો ઉપસતી વખતે પતરાંને વળગીને ચચરી જાય છે, માટે જો ડીશમાં ભઠ્ઠીમાં ૧ શેર દૂધનું પુડીંગ થતું હોય, તેજ ડીશમાં ઉપર અંગાર આપીને બનાવતી વખતે ઓછાં દૂધનું, એટલે ૦૫૫ કે ૦૫૫૫ શેર દૂધનું બનાવવું, ને શેર દૂધનું બનાવવા માટે મોટું વાસણ લેવું.

કેક નાનાં નાનાં મોટાંમાં બનાવવાં હોય, તો તે માટે તો ભઠ્ઠીજ ડીક થઈ પડે છે, નહિ તો પછી તંદુરમાં રેતીને ખુબ તપાવી તેપર તે નાનાં નાનાં મોટાં મુકી તંદુરનાજ ઢાંકણપર અંગાર આપવા.

મરઘી, ગોસ અને તરકારી ધોવામાં સાવચેતી.

ઘણી વેળા માછલી કે ગોસને તેનો વીસરાત કાઢવાને માટે તે સફેદ થઈ જાય ત્યાંસુધી ધસડીને ધોવામાં આવે છે, પણ એમ કરવાથી ગોસ, માછલીનો સઘળો કસ ધોવામાં નીકળી જાય છે, માટે તેમ ન કરતાં સાધારણ વાસ નહિ આવે તેટલુંજ આશરે બે વખત ધોવું. તેમજ કેટલીક કાપેલી તરકારી કાપ્યા પછી કાળી થવા માંડે છે, માટે કેટલાંક લોકો તેને પાણીમાં ઘણો વખત બોળી રાખે છે. જેમકે પટેટાના વેફર, સળી, સકરકંદ, વગેરેને એમ કરે છે, પણ એમ કરવાથી એ તરકારી માહેલું મુખ્ય સ્ટાર્ચનું તત્વ પાણીમાં નીકળી જાય છે, ને એમ કરવાથી શરીરનાં અંધારણને માટે જે ઉપયોગી તત્વ ખોરાકમાં સમાયલાં છે તેનો નાશ થાય છે, માટે તેમ નહિ કરતાં એવી તરકારી વાપરતી વખતેજ તેને છોલીને વાપરવી, તેમજ ચાવલ કે કાંઈ પણ તરકારી બાફવામાં તે ચીજ બફાઈ રહે તેટલુંજ પાણી નામવું, વધારે પાણી નામવાથી તે ચીજ બફાઈ રહેતાં વધારાનું પાણી કાઢી નાખવું પડે છે, કે જેમ કરતાં તે પાણીમાં કેટલાક અગત્યના તત્વો ઓગળી જાય છે, ને તેને ફેકટનાં કાઢી નાખવાં પડે છે, માટે તેમાં ઘટે એટલુંજ પાણી નામવું.

ગોસ, મરઘી ચેરવવાની રીત.

ગોસ, મરઘી વગેરેને ચડતાં ઘણો વખત લાગે છે, તેથી તેની નીચે એકદમ મોટું બળતું રાખવું નહિ, તેમ કરતાં તે ચેરવવા માટે નાખેલું પાણી

જલદી બળી જાય છે, ને ગોસ ચરવામાં કાચું રહી જાય છે, માટે તેને સાધારણ મધ્યમ બળતું રાખીને ચેરવવું. ગોસ, મરઘી વગેરેને કાલસાના અંગારપર ચેરવેલું વધારે સ્વાદિષ્ટ થાય છે. ગોસ નહિ ચર્ચું હોય તો તેમાં ઠંડુ પાણી નહિ નામતાં ગરમ પાણી રેડવું.

મીઠાઈ, વસાણા, વગેરે પકવાન માટે ખાંડનો શીરો.

મીઠાઈ, વસાણા, વગેરે પકવાનોમાં જ્યાં ખાંડના શીરાની જરૂર પડે છે, તેમાં ખાસ સંભાળ રાખવાની જરૂર છે. શીરો થયો છે કે નહિ તે જાણવાની બરાબર સમજ વગર પકવાનો બગડી જવાનો સંભવ રહે છે. જ્યાં સાધારણ શીરો લખ્યો હોય, તેમાં ખાંડમાં પાણી નામ્યા પછી ઉપર થોડા ખડખડ કકડા આવે, ને ચમચ પર જરા તે શીરો લઈ આંગળીએ દાખી જેવું, જે બેઉ આંગળીએ વચ્ચે તાર નીકળતા નહિ જણાય, પણ સાધારણ જરા ચીકાશ જેવું લાગે તો તે સાધારણ શીરો સમજવો. ટાઇટ કે કઠણ શીરો બનાવવો કરીને લખ્યું હોય, તો ઉપલા શીરા કરતાં વધારે વખત તેને ચુલા પર રાખવો. ચમચ પરથી રેડી જેતાંજ તે ઘટ થયેલો માલમ પડે, ને આંગળીએ દાખી જેતાં તેમાંથી તાર નીકળતા માલમ પડે, તો તે ટાઇટ શીરો થયેલો સમજવો. તોશી વગેરેમાં એથીબી વધારે ટાઇટ શીરાની જરૂર પડે છે. તેને માટે રકાબીમાં જરા પાણી લઈ તેમાં શીરાનું ટીપું નાખી જેવું, જે તે ટીપું પાણીમાં છુટું પડીને ગોળીની માફક બંધાઈ જાય, તો તે સખત શીરો થયેલો સમજવું. ઘણુંખરું એવા શીરાના પકવાનો બનાવવામાં પ્રેક્ટીસની ઘણી જરૂર છે. શરૂઆતમાં જે અનુભવ વગર તે બગડી જાય તો તેથી બનાવવાની રીત ખોટી છે એમ નહિ સમજવું. ઘણી વેળા આહોશ માણસોથીબી મેસુર, ગોળપાપડી વગેરે ચીજો બગડી જાય છે, પણ વારંવાર ક્યારેય અનુભવથી તેની સમજ પડે છે.

કેક, પુડીંગ, પાઈ વગેરે માટે સૂચના.

કેક, પુડીંગ વગેરે ચીજો ઠંડી પજા પછીજ તેના ડીશ કે મોલ્ડમાંથી કાઢવી. ગરમ કાઢવાથી ચુંથાઈ જાય છે.

ફ્રીસ્ટમસ કેક કે બીજાં મોટાં કેકો બનાવીને તરત ખાવાના કરતાં, એક દીવસ આગમજથી બનાવી પછી બીજો દીવસે ખાવાથી તે વધારે ટેસ્ટદાર થાય છે.

બ્લાંમાંશ, જેલી વગેરે બંધાયા પછી તેને મોલ્ડમાંથી જો પ્લેટમાં કાઢવું હોય, તો કાઢતાં ભાંગી નહિ જન્ય તેટલા માટે એક તપેલીમાં ઝુકું પાણી કરી, તેમાં અરધી મિનિટ તે મોલ્ડ બોળી રાખવાથી અંદરનું આખું નીકળશે. મોલ્ડમાં બ્લાંમાંશ કે જેલી ભરતી વખતે તે મોલ્ડને ઠંડા પાણીથી ધોવું.

સ્પંજ, ફ્રીસ્ટમસ વગેરે કેક બનાવવામાં ઈંડાં, માખણ ને ખાંડને એકસરખા હાથે ઘણોવાર સુધી ખુબ ડોહવવું પડે છે, જેમ ઘટ મેળવણી થશે તેમ કેક હલકું થશે. પણ છેલ્લાં આટો મેળવતી વખતે તેને જોરથી ઘુંટવું નહિ, તેમ કરતાં કેક ભારી થશે, માટે અળગે હાથે આટો મીકસ થાય તેટલુંજ મેળવવું.

સફેદી ચઢાવવી હોય તો સફેદીનું વાસણ કે કાંટો યા એગખીટર પાણીના ભીનાશ વગરનાં કારડાં હોવાં જોઈએ. તેમજ સફેદીમાં જરાખી દાળનો ભાગ હોવો નહિ જોઈએ, જેથી સફેદી ચઢશે નહિ.

ભટ્ટીને તેની અંદર વાસણ મુકવા અગાઉ થોડોવાર તપાવવી જોઈએ. તેમાં મુકેલું થયું છે કે નહિ તે જોવા તેને વારંવાર ઉંઘાડ બંધ નહિ કરવી, કારણ કે heat (ગરમી) બહાર નીકળી જશે, ને પુડીંગ, પાઇ વગેરે જે ખીલવા આવ્યું હશે તે બેસી જશે. માટે તેના વખતના સુમાર પછીજ જોવું. જો નીચેથી દાઝેલું ને ઉપરથી નરમ લાગે તો ભટ્ટીમાં સળીઆની જળી આવે છે, તેને જરા ઉપર લઇ જવી, ને પતરાંની self આવે છે તેને વાસણની ઉપરથી નજદીકમાં લાવવી. ઉપરનું થઇ ગયેલું હોય ને નીચેનું કાચું લાગે તો self ને બહાર કાઢી નાખવી, ને જળીને જરા નીચે લાવવી.

કેક થયું છે કે નહિ તે જોવા માટે કંઈ સોજી સળી કે પાતળો લોઢાંનો સળીયો તેમાં નીચે સુધી ખોસી જોવો. જો સળીયાને બહાર કાઢતાં તે પર કંઈ વળગેલું જણાય તો જાણવું કે હજી નીચેથી કાચું છે, ને સળીયા પર કંઈ વળગેલું નહિ હોય તો અચર્ય થયેલું સમજવું.

સાંધણા, પોપટજી વગેરેની સમજ.

સાંધણા, પોપટજી વગેરેમાં તાડી જેમ ચઢાઉ હશે તેમ જલદી ખીલશે. એક વખત ખીલીને અંદર નાકાં પડે ત્યારે તરત કરી નાખવું, નહિ તો ખીલીને બેસી જશે.

ચોખ્ખામાં પાણી નાખવા લખેલું હોય, તેને માટે એટલું ધ્યાનમાં રાખવું કે જુના ભરી રાખેલા ચોખ્ખામાં પાણી વધુ ખપે છે. તેટલુંજ પાણી

જે નવા ચોખામાં નાખ્યું હોય, તો તે ઘણાજ પોચા થઈ જાય છે, માટે ચોખાની જાત જોઈને પાણી નાખવું. વળી એક ટીપરી કે એક શેર જેટલું પાણી નાખવા કહ્યું હોય, તેજ રીતે વધારે ચોખા જેમકે બે શેર, ત્રણ શેર, ચાંધવા હોય, તો તેમાં તેના પ્રમાણ મુજબ પાણી નહિ નાખવું, પણ જરા ઓછું નાખવું, કારણ સામટા ચોખા જલદી ચડી જાય છે, ને પાણી બળ્યા વગરનું રહી જાય છે.

કાંદા, ફ્રેન્ચબીન વગેરે આંગળાં વચ્ચે પકડીને કાપવાથી આંગળાંપર કાપ પડી તે બેડોળ દેખાય છે, માટે તેને આરણ્યા યા પાટલાપર મુકીને કાપવાની આદત રાખવી.

માપ તોલની સમજ.

હાલ કેટલોક વખત થયો આપણી સરકારે જુના શેરના માપમાં, તેમજ દૂધ વગેરે પ્રવાહી ભરવાના શેર માપમાં કેટલોક ફેરફાર કર્યો છે. આગળ ૪૦ શેરનો મણ ગણાતો હતો, તેને બદલે હાલમાં ૨૮ રતલનો મણ ગણાય છે, એટલે જુના શેર કરતાં રતલનું તોલ આવે છે, ને તેજ તોલનું માપ સઘળે ચાલુ થયું છે, ને શેરનું માપ કાઠી નાખવામાં આવ્યું છે. (આગળનો શેર ૨૮ તોલાનો, જ્યારે હાલનો રતલ ૪૦ તોલાનો થાય છે.) આ નવી ચોપડીમાં પણ ફેરફાર કરીને સઘળે નવા ચાલુ કરીલા રતલનુંજ માપ લખવામાં આવ્યું છે. રતલ અથવા પૌંડના માપથી ઉતરતું માપ તે ઓંસનું ગણાય છે. એક રતલ અથવા પૌંડના ૧૬ ઓંસ થાય છે. વાંચકોની વાંધેથી લીધે આટલી વાત જણાવવી અગત્યની છે, કે આ ચોપડીમાં જુના ૧ શેરને બદલે નવું માપ લગભગ ૦૧૧ રતલ, જુના ૦૧૧ શેરને બદલે લગભગ ૦૧ રતલ, જુના ૦૧ શેરને બદલે લગભગ ૬ ઓંસ, જુના પાશેરને બદલે લગભગ ૩ ઓંસ, ને જુના નવટાંકને બદલે લગભગ ૧૧૧ ઓંસનું માપ લખવામાં આવ્યું છે.

ચાલુ વાનીઓ ચાંધવામાં આટો, રવો, ખાંડ વગેરે થોડી ચીજ તોલવામાં વારંવાર ત્રાજવું લઈ ઓંસથી તોલવું કંટાળાભર્યું થઈ પડે છે, જે માટે કેટલીક ચીજો ચમચાના અડસટાથી લેવાનું સહેલું પડે છે. તેથી તેનો અડસટો નીચે મુજબ આપ્યો છે:—

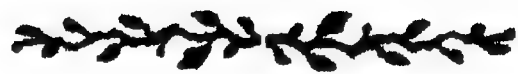
૧ ઓંસ ખાંડ તે ભરેલો ૧ મોટો ચમચો (1 Table Spoon).

૧ ઓંસ આટો તે ૨૧ નાના ચમચા (21 Desert Spoon).

- ૧ ઔસ મેડા તે ૨૥ નાના ચમચા (2½ Desert Spoon)
 ૧ ઔસ રવો તે ૨ નાના ચમચા (2 " ").
 ૧ ઔસ માખણ તે ૧ નાનો ચમચો (1 " ")

અહીં આટા, મેડા ને રવાનું જે ચમચાથી ભરવાનું માપ આપ્યું છે તે ચમચો ભરવામાં પણ ફેર પડે છે, માટે તે એવી રીતે ભરવો કે પહેલ એકદમ ઉપસેલો ભરી પછી ચમચાનો દાંડો જરા થોકવો. એ રીતે ચમચ વડે ભરવાથી માપ લગભગ ગણતરી પ્રમાણે બરાબર આવશે. સહેજ નજીવે ફેર પડવાથી વાનીમાં કંઈ ઘણો ફેર પડતો નથી.

૧ મોટો ચમચો (Table Spoon) બરાબર એ નાના ચમચ (Desert Spoon) થાય છે, ને એ ચાની ચમચી (Tea Spoon) બરાબર ૧ નાનો ચમચો (Desert Spoon) થાય છે. દૂધ, તેલ વગેરે ભરવામાં પાશેર કે શેર લખ્યું હોય, તે દૂધ ભરવાના પાશેરાથી માપવું. એ માપ ભરવાનો પાશેર પણ હાલમાં મોટો કરવામાં આવ્યો છે, ને તે નવાંજ માપના હિસાબ પ્રમાણે અહીં માપ લખવામાં આવ્યાં છે.



ઇંગ્લીશ વાનીઓ માટે થોડીક સૂચના.

ઇંગ્લીશ વાનીઓમાં તોલ જોખને માટે, રતલ, ઓસનું માપ આવે છે, તેને ચમચાના અડસટા પ્રમાણે લેવાની સમજણ આગળ શરૂઆતમાં આપી છે.

ઇંગ્લીશ વાનીઓમાં વપરાતાં વાસણુ :—સાધારણ તપેલી, ઢાંકણુ, ખુમચા વગેરે વાસણુ ઉપરાંત નીચલાં વાસણોનો અવારનવાર ખપ પડે છે :—

કેક કે બ્રાંમાંશને માટે નાના મોટા સાદાં યા નકસીના મોલ્ડ, તાર્ટ-લેટસનાં નાનાં મોલ્ડ, એગબીટર, લાકડાંનો ચમચો, લાકડાંનું જાડું ગોળ વેલણુ, ક્રાઇંગપેન, પેટ્રીપેન, કોડીનું બોલ, આઇસક્રીમનું મોલ્ડ, ખીમો કે બદામ પીસવાનું મશીન, આઇસીંગ બનાવવાની સીરીજ, ફ્લેટ ડીશો, વગેરે વાસણોનો ખપ પડે છે. એ વાસણો માર્કેટની કોકરી વેચનારની દુકાનેથી તેમજ લોહાર ચાલમાંની કેટલીક દુકાનેથી મળી શકશે. વળી આટો મસળવા માટે એક માર્બલના પત્થરની ટેબલ હોય તો વધારે સારું.

ધણુંખરું ઇંગ્લીશ કેક, પેસ્ટ્રીની વાનીઓ બનાવવામાં માખણ, ઈડાં, ખાંડ ને મેડો વપરાય છે, તે ઉપરાંત—આઇસીંગલાસ, જીલેટીન, ક્રીમ, આઇસીંગ શુગર, મોઅર્સ જૈલી, જુદી જુદી જાતની ક્રીસ્ટલાઇઝડ ફુટ, પ્રીઝર્ડ ફુટ, ગોલ્ડન સીરપ, જાત જાતના એસન્સ, ચીઝ, મેકરોની, હેમ, બેકન, વુસ્ટર સૉસ, ઓલીવ ઓઇલ, બેકીંગ પાઉડર, ક્રીમ ચોક તાર્ટર, કોચીનલ ને બીજા કલર, જામ વગેરે વપરાય છે. એ સર્વ ચીજો કાંઈ પણ પ્રોવીઝન સ્ટોર્સમાંથી મળી શકશે.

આઇસીંગલાસ ને જીલેટીનનું પેકેટ બરાબર ૧ ઓસનું આવે છે, તે હિસાબે જ્યાં ૦૧ ઓસ લખ્યું હોય ત્યાં ૦૧ પેકેટ વાપરવું. જીલેટીનના ૧ ઓસના પેકેટ ઉપરાંત તેના છુટાં શીત્સ આવે છે, જેનું ૧ પૌંડનું આખું પેકેટ કે છુટક પણ મળે છે. ૧ ઓસ જીલેટીન જ્યાં વાપરવું હોય ત્યાં તેવાં સાડા પાંચથી છ શીત્સ લેવાં.

હેમ, બેકન જેને નહિ ગમે, તે નહિ વાપરે તો પણ ચાલે.

કેક પેસ્ટ્રી બનાવવામાં આટામાં મોટે ભાગે ઘઉંનો મેડોજ વપરાય છે, કે જેના રતલી કે ૦૧ રતલી પેકેટ આવે છે. કાંઈજ વેળા રવો કે કદાચજ ચોખાના આટાનો ખપ પડે છે.

તીખું ખાનારને ઈંગ્લીશ વેજટેબલ કે ગોસ, મચ્છીની વાનીઓ શીઝી લાગે છે, જે કે તન્દુરસ્તીને માટે ફાયદાકારક છે, તે છતાં જેને જોઈએ તેણે મરી, મરચાં વગેરેનું પ્રમાણ જરા જાસ્તી લેવું.

ક્રીમ નાખવાનું જ્યાં લખેલું હોય, ત્યાં મોટી ડેરીમાં જે ક્રીમ બનાવે છે, તે મંગાવીને વાપરવી. જાતજાતના ખ્વામાંશ, આઈસક્રીમ તેમજ બીજી વાનીઓમાં એ નાખવામાં આવે છે, એથી તે વાનીઓનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે. સાધારણ વપરાશને માટે એ ક્રીમને બદલે દૂધપરની તાજી મલાઈ નાખે તો પણ ચાલે.

ક્રીમને ઘણો વખત રાખવાથી તે બગડી જાય છે, માટે સાંજે વાની બનાવવા માટે તે છેક સવારથી મંગાવવી નહિ. એ ક્રીમ પૌડ કે તેથી થોડી ચાર ઓંસ, છ ઓંસને હિસાબે કાગળના બનાવેલા ખ્વાસોમાં ડેરીમાંથી મળે છે. મુંબઈમાં તે કોટમાં પેરીશ્યન ડેરીમાં બનાવવામાં આવે છે.

કેકપર આઈસીંગની તરાંહ કરવા માટે તેની સીરીંજ આવે છે, ને તેને જુદી જુદી તરાંહવાળી ખોલીઓ પોવામાં આવે છે. આઈસીંગ શુગરની મેળવણી તૈયાર કરી, તેને સીરીંજમાં ભરી, જુદી જુદી ખોલીઓ પોષ દાખવાથી રોઝ, સ્ટાર વગેરે જુદી જુદી તરાંહ પડે છે. પણ એ નહિ વાપરતાં સાદી રીતે આઈસીંગની તરાંહ કરવી હોય, તો સફેદ જાડું કાગળ લઈ તેને પડાની માફક વાળી તેમાં મેળવણી ભરવી, ને અણી આગળનો ભાગ જરા કાપી નાકું પાડવું. પછી તેને એક હાથે પકડી બીજે હાથે તે કાગળ દાખતાં જઈ જેવી તરાંહ પાડવી હોય તેમ ફેરવતાં જવું. પડાની અણીવાળો ભાગ કેકની સપાટીથી જરાક ઉંચે રાખી તરાંહ પાડવી. થોડીક પ્રેક્ટીસ પછી એ રીતેથી મજાની તરાંહ થશે.



સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ.

અથવા

ઘરગતુ પકવાનો બનાવવાનું પુસ્તક.

તરકારીની વાનીઓ.

કટલેત્સ ગુવારશીંગના.

૦૥૥ રતલ ગુવારશીંગ	૦૥૥ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી ભરી ખાંડ
૩ કાંદા	૨ ચમચા ઘી	૩ ચમચા ભરી સરકો
થોડી કાથમીર	૧ આદુનો ટુકડો	૩ ઇંડાં
૫-૬ લીલાં મરચાં	૧ કોપરાંનો ટુકડો	પાંડિનો ફસ્ટ

વાસી પાંડિને અંગારે ભુંજી છુંદી તેનો ફસ્ટ કરવો, કાંદા છુંદણાના કાપવા, કાથમીર મરચાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. આદુને કોપરાંની સાથે પીસવું. ગુવારશીંગમાં ૩ કપ પાણી રેડી નરમ બાફવી. પછી તેના વાખ કાઢવા.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં ગુવારશીંગ ને કાપેલાં કાથમીર મરચાં નાખવાં. પછી પીસેલું આદુ ને કોપરું નાખવું, ને મઝાનું લાલ થાય કે મીઠું, ખાંડ ને સરકો મીક્સ કરી તે રેડવું, ને સુકું થાય કે ઉતારી એ બધાંને પાટા ઉપર પીસવું. પીસેલાંમાંથી અકેક ગોળો કાઢી તેને પાંડિનાં ફસ્ટમાં મુકી લંબગોળ આકારે થાપી કાઢવા. એ પ્રમાણે બધા તૈયાર કરવા. ઇંડાંની સફેદી ને દાળ છુટી પાડી, સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળી, મીક્સ કરવી. પછી તૈયાર રાખેલા કટલેત્સ એક પછી એક અંદર બોળવા. ઘી કકડાવી તેમાં નાખી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

કટલેત્સ ફ્રેન્ચબીનના.

૦૥ રતલ ફ્રેન્ચબીન	૬ ઓંસ ઘી	થોડી કાથમીર
૨ કાંદા	૨ ચમચા ચણાનો આટો	૧ આદુનો ટુકડો
૦૥ ચમચી હળદ	૦૥ ચમચી મીઠું	૩ ઇંડાં
૦૥૥ ચમચી ધાણાજીરું	૦૥ ચમચી મરચાંની ભુકી	પાંડિનો ફસ્ટ ખપ મુજબ

ફ્રેન્ચખીનના વાખ કાઢી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી, એ ચમચા ઘીમાં બદામી તળી કાઢી પાટા ઉપર પીસવી, પછી કાંદા, હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું, કાથમીર, મરચાંની ભુકી, આદુનો બારીક મસાલો પીસી તે ફ્રેન્ચખીનમાં ભેળવો. સાથે ચણાનો આટો તથા એક ઇંડાની દાળ ભેળવી. એ બધું મીકસ કરી તેમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી પાંઉના ફ્રસ્ટમાં લપેટી ગોળ આકારના થાપી બધા તૈયાર કરવા. ઇંડાની સફેદીને દાળથી છુટી પાડી, સફેદીને કદ ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળી મીકસ કરવી. તે મેળવણીમાં કટલેસને બોળી, ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા.

કવાબ કોપરાંના.

૨ નાળિયેર	૧ ચમચી હળદ	૦૧૧ જુડી કાથમીર
૬ ઓંસ ઘી	૦૧૧ ચમચી મરી	૧ કડો લસણ
૯ લીલાં મરચાં	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું	૧ આદુનો ટુકડો
૧ ચમચી ભરી મીઠું	૩ કાંદા	૫ ચમચા ચણાનો આટો

ઘી તથા ચણાના આટા સિવાય બાકીના બધા મસાલાને નાળિયેરની સાથે ઘણોજ બારીક પીસવો. પછી તેમાં ચણાનો આટો મીકસ કરવો. મીશ્રણમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી કવાબની માફક ગોળ કરવો. બધાં મીશ્રણમાંથી એજ પ્રમાણે કવાબ કરી, ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળી કાઢવા.

ખાટા મીઠા વાલ.

૦૧૧ ટીપરી મીઠા ઘોંટ વાલ	તજનો ટુકડો	૦૧૧૧ ચમચી હળદ
૩ ચમચા મીઠું	૧ મોટો ચમચો ઘી	૭-૮ લવંગ
૪ કાંદા	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૭-૮ એલચી
૧ આદુનો ટુકડો	૬ લાલ સુકાં મરચાં	૧ ચમચી ધાણાજીરું
૮ કડી લસણ	૧ નાનો ગોળનો ગાંગડો	...
૦૧૧ ચમચી જીરું	૧ મુઠી આમલી	...

આદુ, લસણ, જીરું, તજ, મરચાં, હળદ, લવંગ, એલચી, ને ધાણાજીરુંનો મસાલો બારીક પીસવો.

આમલીને એક કપ પાણીમાં ભીંજવવી ને પછી તેને ચોળીને ડાહડું કાઢવું, ને તેમાં ગોળ ભીંજવવો.

મીઠાં તેલને કકડાવી તેમાં ઘી નાખી, ૨) કાંદાને વધારના કાપી તેમાં બદામી તળવા. પછી પીસેલો મસાલો તથા મીઠું નાખવું. મસાલો સહેજ ભુંગાય કે ૫-૬ કપ પાણી રેડવું. ૨ કાંદા કાપેલા નાખી પાણીને ખુબ જોશ આવે કે તેમાં વાલને ધોધ તે નાખવા. જ્યાં સુધી ચડે ત્યાં સુધી ઢાંકણ પર પાણી આપવું. ચડે કે ગોળ આમલીનું ડોહડું નાખવું, ને ૦૧ કપ જેટલી એવી રહે કે ઉતારવું.

ત્રીનપીસના ઘુંઘરા.

૧૧૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૨ કાંદા	૦૧ ચમચી હળદ
૦૧ રતલ સકરકંદ	૦૧ રતલ માનનું ઘી	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૦૧ રતલ પટેટા	૧ શેર તળવાનું ઘી	૩ ચમચા સરકો
૭-૮ મરચાં	૨ ચમચી મીઠું	૧ ટીપરી મેડો
થોડી કાઠમીર	૦૧ ચમચો ખાંડ	૧૧૧ ટીપરી રવો.

વટાણાની શીંગને છોલી દાણા કાઢવા. પટેટા, સકરકંદ સમારી ઘણાજ ઝીણા ટુકડા કાપવા. કાઠમીર મરચાં કાપવાં. છુંદણાનો કાંદો કાપવો.

એક ચમચા ઘીમાં વટાણાના દાણા તળી, તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી નરમ એકવવા.

ત્રણ ચમચા ઘીમાં પટેટાને બદામી તળવા. એક ચમચી મીઠામાં ૧ ચમચો પાણી રેડી, તે ઓગળે ને તેમાંથી એક ચમચી પાણી તળેલા પટેટા ઉપર નાખી, ફેરવી પછી કાઢી લેવા. એ પ્રમાણે સકરકંદનેથી તળી મીઠાંનું પાણી છાંટી ઉતારી બંને ભેળી દેવું.

એક ચમચા ઘીમાં છુંદણાના કાંદાને બદામી તળી, તેમાં કાપેલી કાઠમીર, ને મરચાં નાખી ફેરવવું, પછી હળદ ને મરચાંની ભુકી નાખવી. તેમાં તળેલી તરકારી વટાણાના દાણા નાખવા. સહેજ ભુંગાય કે સરકો ને ખાંડ નાખી, તદ્દન સુકી થાય કે ઉતારી ઢંડી પડવા દેવી.

રવામાં ચમચો ઘી તથા ૧ ચમચી વાટેલું મીઠું નાખી પાણીથી નરમ બાંધવો.

માનના ઘીને ખુબ મથી તેમાં મેડો નાખી માનનો ગોળો કરી પાણીમાં મુકવો.

રવાનો મોટો રોટલો વણી તેપર મેડાના માનનું પડ કરી, જરા ઉપર મેડો ભભરાવી, ગોળ પીંડ વાળી દેવી. તે પીંડમાંથી એક લીંબુ જેટલો નાનો ગોળો કાઢી, તેની જાડી પુરી વણવી, તેની ઉપર બરાબર વચમાં એક ચમચો ભરીને તરકારીની મેળવણી મુકી, તે પુરીનો બીજો છેડો ઉપર લાવી વાળી દેવો, જેથી ચપટાના જેવો આકાર બનશે. એ ફરતી કિનારીને આંગળાથી અંદર દાબી વળ આપવો. (જેમ મલાઈના ખાખમાં આવે છે તેમ) પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે દળન ધુંધરા બનશે.

ભરત વેંગણું.

૦૥૥ રતલ દહીં	૬-૭ લીલાં મરચાં	૧ ઝુડી લીલું લસણ
૨ ચમચા ઘી	થોડી કોથમીર	૧ ઝુડી લીલા કાંદા
૨ મોટાં વેંગણું	૦૥ ચમચી જીરું	૧ કટકો આદુ
૨ કાંદા	૧ ચમચી મીઠું	૭ કડી લસણ

વેંગણુંને સમારી ઓરીઆં કરી, ઘોષ અંદરથી બી કાઢવાં, એક ચમચા ઘીને કકડાવી તેમાં જીરુંને ભુંજવું, તેમાં વેંગણું તથા મીઠું નાખી, ઠાંકણુ પર પાણી આપવું, તે ગરમ થાય કે અંદર નાખી, બીજું પાણી આપી ધીમી આંચે નરમ થવા દેવાં. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

વધારના કાંદા કાપવા. આદુ લસણ સમારી ઝીણું કાપવું. લીણું લસણ તથા કાંદાને પણ છોલી ઝીણા કાપવા. કોથમીર કાપવી. મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

બાકીના ઘીમાં કાપેલો વધારનો કાંદો સહેજ બદામી થાય કે લીણું લસણ ને લીલા કાંદા નાખવા. જરા લાલ થવા આવે ને કાપેલું આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં નાખવાં ને એ મસાલો જરા ભુંજવો. વેંગણું નરમ થાયને છુંદી કાઢવાં. પછી ઘી સાથેજ મસાલો વેંગણુંમાં ભેળવો. જરા વાર ચુલેથી ઉતારી તેમાં દહીં મીકસ કરવું, ને જરા વાર ચુલે મુકી ગરમ થાય કે ઉતારી પાકવું. કકડો આવવા દેવો નહિ કેમકે દહીં ફાટી જશે.

ઇંડાંની વાની.

ઇંડાં ભુંજેલાં.

૧ રતલ ગોસ	૭ કડી લસણ	૦૧ ચમચી મરી
૧ કાંદો	૧ ચમચો ઘી	૫ ઇંડાં
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી મીઠું	પાંઉનો ફ્રસ્ટ ખપ મુજબ

ગોસને સમારી કાપી ધોવું. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો. વધારનો કાંદો કાપવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, આદુ લસણનો મસાલો નાખી ફેરવી, તેમાં ગોસ તથા મીઠું નાખવું. ગોસ તતરે ને બદામી રંગનું થાય કે ૭-૮ કપ પાણી રેડવું. ગોસ ચડે ને ૧ કપ ગ્રેવી રહે કે ઉતારવું, ને ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી માંસને ટુપી તેનો રેસો કરવો.

એક નાની ડીશમાં ગોસની ગ્રેવી નાખી તે પર અર્ધો ગોસનો રેસો પાથરવો. તેની ઉપર ઇંડાં ભાંગી ફરતાં રેડવાં. પછી બાકીનો રેસો પાથરી, ઉપર મરી તથા પાંઉનો ફ્રસ્ટ ભભરાવી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં, યા તો તળે ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવાં.

માછલીની વાનીઓ.

અંબારપર ઇંડાં.

૧ નાની રકાળી સમારેલી અંબાર	૩ કાંદા	૫-૬ મરચાં
૩ ઇંડાં	૦૧ ચમચી જીરું	૦૧ ઝુડી કાથમીર
૨ ચમચા ઘી	૦૧ ચમચી હળદ	૬ કડી લસણ
૩ ચમચા મીઠું તેલ	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું	પાંઉનો ફ્રસ્ટ ખપ પુરતો
૩ તળવાનાં કેળાં	૧૧ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા સરકો

૧ ચમચો Worcester Sauce

અંબારને ઘાંધ ૧૧ ચમચી મીઠું નાખી આથી રાખી. કાથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરુંને છુંદીને મસાલો કરવો. કાંદા કાપવા, કેળાંની પાતળી કાતરી ફરવી.

બે ચમચા ઘીમાં તે કાતરીઓ તળી કાઢવી. લોઢીપર ૩ ચમચા મીઠું તેલ કકડાવી તેપર અંબાર તથા કાપેલા કાંદા નાખી તેપર ઢાંકણુ ઢાંકવું, ને અવારનવાર ફેરવ ફેરવ કરવું. અંબાર લાલ થાયને પીસેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીરું તથા કેળાંની કાતરી નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઇંગારે ઢાંકી રાખવું. જરાવારે બે ચમચા સરકો ને એક ચમચો સૌંસ નાખી ફેરવવું. ઇંડાંની સફેદી નરમ ચઢાવી તેમાં દાળ બેળવી. અંબારને પહોળા બરાબર પંથરી તેપર થોડો પાંઉનો ફ્રસ્ટ લભરાવવો, ને તેની ઉપર ઇંડાંની મેળવણી ફરતી રેડી ને ઢાંકણુ ઢાંકવું. જરા વારે બંધાય ને ઉતારવું.

કોલમીના કવાળ.

૨૦ થી ૨૫ મોટી કોલમી	૪ કડી લસણુ	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું
૪ લીલાં મરચાં	૧ કાંદો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
કોથમીર	૧ ચમચો સરકો	૧ ચમચો ચણા
૧ ચમચી મીઠું	૦૧ ચમચી હળદ	૬ ઓંસ ઘી

કોલમીના કોટલાં કાઢી, ડોકાં કાપી, સમારી ખુબ ઘોષ મીઠું દધ રહેવા દેવી. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

કોથમીર, મરચાં, લસણુ, કાંદો, હળદ, ધાણાજીરું, મરચાંની ભુકી ને ચણાનો બારીક મસાલો પીસવો. પછી કોલમીને જુદી પીસવી, ને તેમાં પીસેલો મસાલો તથા સરકો બેળવો. એ મેળવણીમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી ગોળ દડા જેવો કરવો. એમ સઘળા તૈયાર કરી, ઘી કકડાવી ઘીમાં આંચે લાલ તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૪ કવાળ થશે.

કોલમીનો તતરેલો પાટીઓ.

૩ થી ૪ દજન મોટી કોલમી	નવટાંક આમલી	૦૧ ચમચી હળદ
૪ કાંદા	૧ ગોળનો ગાંગડો	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું
૭ કડી લસણુ	૭-૮ સુકાં મરચાં	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૦૧ ચમચી જીરું	જરા કોથમીર	નવટાંક મીઠું તેલ

કોલમીને સમારી ઘોષ મીઠું દેવું. કાંદાને વધારના કાપવા. લસણુ, જીરું, મરચાંને પીસવું. કોથમીર સમારી કાપવી.

મીઠાં તેલને લોઢી પર નાખી, કકડાવી તેમાં કાલમી ને કાપેલો કાંદો સાથે નાખવો, ને ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી અંગારે રાખવું. જરા જરા વારે ફેરવવું. કાંદાનું પાણી છુટી તેમાંજ કાલમી ચડી જશે. નહિજ ચડે તો કાંદો લાલ થવા આવે ને ૧૧ કપ પાણી રેડવું. ને કાલમી ફાટવા આવે કે છુદેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીરું, ને કાપેલી કાથમીર નાખવી, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. આમલીમાં ૧ કપ પાણી નાખી તેનું ડોહડું કાઢીને ગાળી, તેમાં ગોળનો ગાંગડો પીગળાવી તે રેડવો, ને તળે ઉપર કરી જરા ઢાંકી રાખવું. પછી આમલીનું પાણી સુકાય ને ઉતારી પાડવું.

કાલમીનો લુંજેલો સૉસ.

આગરે ૩ થી ૪ દળન મોટી કાલમી	૮ કડી લસણ	૧ ચમચી ખાંડ
૮ કાંદા	૧૧ ચમચી મીઠું	૬ ઓસ ઘી
૮ મોટાં લીલાં મરચાં	૧૨ ઈંડાં	૧ ઓસ માખણ
૨ ઝુડી કાથમીર	૧૧ નાનું પ્યાલું સરકો	...

પાંચ ઈંડાંને બારી તે દરેકમાંથી ચચાર કટકા કરવા. કાંદા છુંદણના કાપવા. કાથમીર, મરચાં ને લસણને ઝીણું કાપવું. કાલમીને સમારી, ઘોઘ તેમાં ૧ ચમચી મીઠું તથા થોડું પાણી નાખી બાફવા મુકવી. ચંડ ને ઉતારવી. કાંદાને ઘીમાં બદામી તળી તે કાઢી લેવો. પછી તેમાં કાથમીર, મરચાં ને લસણનેથી તળવું. ત્રણ આખાં ઈંડાં ભાંગી તેમાં સરકો મેળવવો. પછી તેમાં તળેલો કાંદો, કાથમીર, મરચાં, લસણ એ બધું નાખી મેળવવું. તેમાં ૧૧ ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચી ખાંડ નાખવી. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ ઈંડાં-સરકાની મેળવણી અર્ધાં નાખવી. તેની ઉપર બાફેલાં ઈંડાંનાં કટકાનું પડ કરવું. તેની ઉપર બાફેલી કાલમી, જો મોટી હોય તો બન્ને કટકા કરીને નાખવી, તેની ઉપર પાછું ઈંડાં-સરકાની મેળવણીનું પડ, તેની ઉપર બાકી રહેલાં અર્ધાં બાફેલાં ઈંડાંના કટકા મુકી તે ડીશને ૫-૭ મીનીટ ભઠ્ઠીમાં મુકવું. પછી બહાર કાઢી બાકીના ૪ ઈંડાંની સફેદી કઠણ ચઢાવી તે ઉપર ફરતી પાથરી જવી, ને દાળને દરેક ઈંડાંનાં કોટલાંમાંજ રાખી સફેદીની ઉપર કોટલાંમાંથી છુટી છુટી મુકવી, ને પાછું લુંજવા મુકવું. દાળ કઠણ થાય ને બ્રાઉન રંગનું પડ થાય ને ઉતારવું.

કેલમીનું ડીશ.

૨ દળન મોટી કેલમી	૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી મીઠું
૧ સુકાં કેપરાંનો કટકો	૦૧ રતલ ચીઝ	૧ ચમચો મેડો
૧ ચમચી જીરું	૧ ચમચી સરકો	૧ નાની જુડી કાથમીર
૬ કડી લસણ	૩ મોટાં ટામોટાં	પાંઉનો ફસ્ટ
૬ ગોવેના મરચાં	૨-૩ તજના ટુકડા	૨ બાફેલાં ઇંડાં
૨ કાંદા	૫ લવંગ	૨ કાચાં ઇંડાં
૨ ઓસ માખણ	૩ પટેલ	...

કેલમીનાં ડોકાં કાપી, કેટલાં કાઠી ઘોષ મીઠું દેવું. કેપરું, લસણ, જીરું, મરચાંનો મસાલો સરકામાં પીસવો. ટામોટાંમાં એક કપ પાણી, તજ, લવંગ નાખી બાફવાં. નરમ થાય કે છુંદી કાઢવાં ને ચાળણીથી રસ ગાળી કાઢવો. એક ચમચા મેડામાં એક કુલ્યું પાણી રેડી પાતળું કરવું.

ઘીમાં છુંદણના કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી, તે મસાલો લાલ ભુંજાય, કે તેમાં ટામોટાંની ઝેલી, કેલમી, ને પાણીમાં મીકસ કાઢેલો મેડો, તથા બે કપ પાણી રેડી કેલમી ચડે કે ઉતારવી. પટેલાને છોલી તેમાં બે કપ પાણી રેડી નરમ થાય કે કાઠી છુંદી કાઢવા. ને તેમાં ૦૧ ઓસ માખણ તથા ૦૧ ચમચી વાટેલું મીઠું ભેળવું. ઇંડાં બાફી તેના ચાર ટુકડા કરવા, ને તે કેલમીમાં ભેળવા, સાથે કાથમીર કાપી નાખવી. ડીશને ૦૧ ઓસ માખણ લગાડવું. તે પર કેલમીનું પડ કરવું. ચીઝને ખમણીને તેનો અર્ધો ભુકો કેલમીના પડ ઉપર નાખવો. તેની ઉપર પટેલાનું પડ કરવું. બે ઇંડાંને ડાહવી તેનું પડ કરવું. બાકીનું ચીઝ તેપર લભરાવવું. ને ઉપર ફસ્ટનો ભુકો નાખવો, ને બાકી વધેલાં માખણને ફસ્ટ ઉપર છુટું છુટું મુકવું, ને ભુંજ કાઢવું.

ગરભ ને ગુવારશીંગનો પાટીઓ.

૦૧૧ રતલ ગુવારશીંગ	૧ નાની જુડી કાથમીર	૧ નાળિયેરની વાટી
૧ તાજી ગરભનો પાટ	૮ કડી લસણ	૧ મુઠ્ઠી જેટલી આમલી
૦૧ શેર મીઠું તેલ	૦૧૧ ચમચી જીરું	૧ નાનો ગાંગડો ગોળ
૨ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	૧ ચમચી મીઠું
૧૦ થી ૧૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ધાણાજીરું	...

ગુવારશીંગને અધકચરી બાફવી. પછી તેના વાખ કાઢી બળે કટકા કરવા. ગરબને ઘોષ તેના ટુકડા કરવા. લસણ, મરચાં ને જીરું ચીસવું. નાળિયેરની વાટી ખમણી તેનું ૧ કપ દૂધ કાઢવું આમલીમાં એક કપ પાણી નાખી ચોળા કાઢવી. પછી ગાળીને તેનું ડોહરું કરવું. ૩ મોટા ચમચા મીઠાં તેલમાં બે કાંદા વધારના કાપી બદામી તળવા. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખીને જરા લાલ કરીને તેમાં હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું ને કાપેલી કાથમીર નાખીને જરા ફેરવી, તેમાં નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. તેને જોશ આવે ને તેમાં ગુવારશીંગ, આમલીનું પાણી ને ગોળ નાખવો. ગરબને બે ચમચા તેલમાં જુદી તળી કાઢી, ગુવારશીંગમાં થોડો રસ રહે ને તેમાં ગરબ મુકવી. તેલ તરી આવે ત્યાં સુધી સુકી કરવી ને ઉતારવી.

સુકી ગરબ હોય તો તેને કટકા કરીને ગુવારશીંગની સાથેજ નાખવી, તેને તળવાની જરૂર નથી.

ગોવા કરી.

૨ દળન મોટી કાલમી	નવટાંક આમલી	૦૧ ચમચી આખી રાઇ
૧ નાળિયેર	આશરે ૧૭-૧૮ ઢાણા મેથી	૧૦ કાળાં આખાં મરી
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી મીઠું	૬ લવંગ
૦૧ કડો લસણ	૧ કાંદો	૧ તજનો ટુકડો
૮ સુકાં મરચાં	૦૧ ચમચો ઘી	૧ નાનો હળદનો ગાંઠયો
૦૧ ચમચો ધાણા	૧ ચમચી જીરું	...

કાલમીને સમારી ઘોષ ને મીઠું દહ રાખવી, તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો. નાળિયેરને ખમણી, ૦૧ નાળિયેરમાં ૨ કપ પાણી રેડી તેનું દૂધ કાઢી, તેમાં આમલીને ભીંજવવી, થોડો વાર પછી આમલીને ચોળા તેનો છુંછો કાઢી નાખવો, કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. બાકીના ૦૧ નાળિયેર સાથે સધળો મસાલો બારીક પીસવો. ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલો મસાલો, તથા આમલી સાથનું નાળિયેરનું દૂધ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું. ગરમ થાય કે તેમાં મીઠાં સાથનીજ કાલમી નાખી દેવી. ધીમી આંચેજ મસાલા સાથેજ કાલમી ચડશે, ઢાંકણપર પાણી આપવું, કાલમી ચડે ને કરી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

તારાપોરી પાટયો.

૧૫ થી ૨૦ સુકા જુમલા	૦૥૥ ચમચી મીઠું	૦૥૥ કપ સરકો
૧૦ થી ૧૨ સુકાં મરચાં	૦૥૥ ચમચી હળદ	૧ ગોળનો ગાંગડો
૧ કડો લસણ	૧ ચમચી ધાણાજીરું	...
૧ ચમચી જીરું	૨ મોટા ચમચા મીઠું તેલ	...

જુમલા ઘોષ સાફ કરવા. મરચાં, લસણ, જીરું, હળદ, ધાણાજીરું ને મીઠું એ બધાને થોડા સરકામાં બારીક પીસવું. પછી એ મોટા ચમચા ભરી મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો લાલ કરવો. પછી તેમાં સાફ કીધેલા જુમલા આખા ને આખા મુકવા. બાકીના સરકામાં ગોળ પીગળાવી તે જુમલામાં નાખી જુમલા ચેરવવા, જુમલા ચડી રહે તેમજ સરકો સુકાઈ જાય ને ઉતારવું.

આ પાણી વગરનો પાટયો આઠ દિવસ સુધી રહી શકશે.

પાંદડાંમાં વીંટાળેલી ભુંજેલી માછલી.

૨ જમણા	૨ લીલાં કોપરાંના કટકા	૧ ચમચી મીઠું
૨ નાના ચમચા ઘી	૦૥૥ કડો લસણ	૧ ગાંગડો ગોળ
૭ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી જીરું	૩ કેળનાં પાંદડાં
૦૥૥ જુડી કાથમીર	૧ મુડી આમલી	...

જમણાને ઘોષ સમારી, કટકા કરી મીઠું લગાડવું. કાથમીર, મરચાં, લસણ, જીરું, કોપરું, આમલી, ગોળ ને ૧ ચમચી મીઠું એ બધાંને બારીક પીસવું. પછી તે મસાલો થોડો જમણાના ડોકામાં કાપ મુકી તેમાં ભરવો. ને થોડો બધી કટકીઓને બેઉ પડે બરાબર ચોપડવો. કેળનાં પાંદડાંને વચમાંનો દાંડો કાઢી ઘોષ, લુંછીને ચુલા પર જરા ઉંચેથી પકડી તાપ દેખાડી ફેરવ ફેરવ કરવું, જેથી પાંદડાં નરમ થશે. પછી એક પાંદડાંમાંથી ચાર ટુકડા કરી તે પર જરા ઘી લગાડવું, પછી તેમાં પેલી મસાલો લગાડેલી માછલીની અંકેક કટકી મુકી, પાંદડું આસપાસથી વીંટાળી દોરાએ બાંધી લેવું. એક જુમચાને જરાક ઘી લગાડવું. પાંદડાંમાં વીંટાળેલી માછલીની કટકીઓ ઉપર થોડું ઘી નાખી, તેમાં બધી કટકીઓ ગોઠવીને મુકી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવી. જરા નરમ થાય ને કાઢવી.

માછલીના કટલેત્સ.

૧ છમણો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ ચમચો Worcester
૧ પટેટો	થોડી કાથમીર	Sauce
૧ ઇંડું	૬ ઑસ ઘી	પાંઉનો ક્રસ્ટ
આદુનો નાનો ટુકડો	૧ ચમચી મીકું	...

વાસી પાંઉને ઇંગારે ભુંજી તેને છુંદી ભુકા કરવો. કાથમીર ઝીણી કાપવી. પટેટો બાશીને પીસી કાઢવો. આદુ ઝીણું કાપવું.

છમણને સમારી, આટો દહ ઘોઘ કાઢીને મીકું દેવું. પછી તેને ૦૧ કપ પાણીમાં બાફવા મુકવો. સાથે કાપેલું આદુ નાખવું. છમણો બફાયને તેમાંથી તેના કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખી માંસનો ઝીણો ભુકા કરવો. પછી તેમાં પીસેલો પટેટો નાખવો. તેમાં એક ઇંડું આબું ભાંગીને નાખવું, તથા મરચાંની ભુકી, કાપેલી કાથમીર ને એક ચમચો સૉસ નાખવો, ને તે બધાંને બરાબર મીક્સ કરવું. પછી તેમાંથી થોડો થોડો ભાગ લઈ કટલેત્સને આકારે થાપી, પાંઉના ક્રસ્ટમાં કે ગમે તો રવામાં બોળવા. પછી કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં સંભાળથી તળી કાઢવા.

માછલીનો સૉસ.

૧ છમણો	કાથમીરના થોડાંક પાંદડાં	૧ ચમચી મીકું
૨ કાંદા	૧ નાળિયેરની વાટી	૦૧ ચમચી ખાંડ
૦૧ રતલ ટામોટાં	૧ ચમચો ઘી	૪ ચમચા સરકો
૦૧ ચમચી જીરું	૬ કડી લસણ	૨ ચમચા Worcester
૬ સુકાં મરચાં ગોવેના	૨ ઇંડાં	Sauce

માછલી સમારી તેની કટકીઓ કરી, બરાબર ઘોઘને તેને મીકું દેવું. લસણ, મરચાં ને જીરું બારીક પીસવું. કાંદા છુંદણના કાપવા. નાળિયેરની વાટી ખમણી, તેમાં પાણી નાખી, ચોળીને ગાળી તેનું ૦૧ કપ જેટલું દૂધ કાઢવું. કાથમીર ઝીણી કાપવી. ટામોટાંમાં ૧ કપ ગરમ પાણી નાખીને તે નરમ થાય કે ઘુંટી નાખવાં, ને ગાળીને તેનો ઘટ રસ લેવો.

એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ૧ ચમચો ઘી નાખી તેમાં છુંદણનો કાંદો બદામી જેવો તળવો, ને તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી જરા ભુંજવો. પછી તેમાં

ટામોટાંનો ગાળેલો રસ, ને નાળિયેરનું દૂધ નાખવું, તથા કાપેલી કાથમીર નાખવી. જરા કકડો આવે ને માછલી નાખી દેવી, પછી ધીમે ઇંગારે રાખવું. તેટલાં બે આખાં ઇંડાં ડોહવી તેમાં ૪ ચમચા સરકો ને બે ચમચા સૌંસ, તથા ખાંડ ભેળી બરાબર ડોહવી તે માછલી પર રેડવું, ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

ગોસની વાનીઓ.

ખટાઈ કવાળ.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૧ કાંદો	૧ ઇંડું
૦૥ ચમચી છુંદેલું ૭૩	૧ લીંબુ	૧ વાલ કેસર
૦૥ ચમચી દળેલાં મરી	૧ ચમચી મીઠું	૧૥ ઓંસ બદામ
૧ આદુનો ટુકડો	૭-૮ એલચી	૦૧ શેર દૂધ
૭ કડી લસણ	૬ લવંગ	...
૦૥ ચમચી ધાણા	૬ ઓંસ ઘી	...

૦૧ શેર દૂધનું દહીં બાંધી મઠો બનાવવો. એલચી, લવંગને બારીક છુંદવું. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો. ધાણાને બારીક છુંદવા. કાંદો છુંદણનો કાપવો. બદામ બારી છોલીને પીસવી. કેસરને સેકી તેનો બારીક ભુકો કરવો. લીંબુનો રસ કાઢવો.

ગોસને ઘાંધ સમારી તેનો ખીમો પીસવો. તેમાં મઠો, બદામ ને ઇંડાં સિવાયનો સઘળો સામન ભેળી ૧ કલાક આથી રાખવું. પછી બદામ, મઠો ને ૧ ઇંડું ભેળવું. પછી તેમાં એક ચમચી લીંબુનો રસ નાખવો ને હાથને જરા ઘી લગાડી ગોલ કવાળ બનાવવા. કવાળમાં ઘી નાખી તે કકડો ને ધીમી આંચે લાલ જેવા તળવા. કાઢ્યા પછી તેની પર બાફીનો લીંબુનો રસ છાંટવો.

ગોસનું બફાટ.

૧ રતલ ગોસ	૨-૩ તજના દુકડા	૯-૧૦ સુકાં મરચાં
૦૧ રતલ ઘણાજ ઝીણાં કાંદા	૧ વાટી નાળિયેર	૧ કાપરાંનો કટકો
૦૧ રતલ ઝીણાં ભીંડા	૬ ઓસ ઘી	૧ આદુનો દુકડો
૦૧ રતલ ઝીણાં ગાજર	૧ ચમચી ખાંડ	૮-૧૦ બદામની ખીજ
૦૧ રતલ ઝીણાં વેંગણાં	૧ ચમચો ભરી મીઠું	૧ ચમચી હળદ
૦૧૧૧ રતલ મોટા પટેટા	૩ ચમચા છેલેલા ચણા	૦૧૧ ચમચી જીરું
૦૧ રતલ મોટા ટામોટાં	૩ ચમચા છેલેલી શીંગ	૦૧ પ્યાલું સરકો
૪-૫ એલચી	૧ ચમચી ધાણા	...
૬-૭ લવંગ	૧ ચમચો ખસખસ	...

ગોસને સમારી કાપીને ધોવું. એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેમાં એલચી, લવંગ ને તજનો વધાર કરી, તેમાં ગોસ તથા ૧૧૧ ચમચી મીઠું નાખી, ગોસ તતરે ને બદામી થાય કે ૭-૮ પ્યાલા પાણી રેડવું. તેટલાં મસાલો તથા તરકારી કાપવી.

ઝીણાં કાંદા સમારી આખા રાખવા. ભીંડાને ભીના કટકાથી લુછી ડીચકાં કાપી આખાજ રાખવા. ગાજરને છેલી આખાં રાખી ફક્ત મુડાં આગળથી કાપ મુકવા. વેંગણાંને પણ સમારી ડીચકાં સાથેજ રહેવા હથ તેને પણ ચીરવાં, આખાં ચીરવાં નહિ, પણ ડીચકાં આગળથી વળગાવેલાં રાખવાં. પટેટાને છેલ્લાં નાખતી વખતેજ છેલવા. ટામોટાંને ધોઈ કાઢવાં. નાળિયેરની વાટી ખમણી એક કપ પાણીમાં ભીંજવી રાખી, કલાક પછી દૂધ કાઢવું. ટીકરાં પર ચણા, શીંગ, સુકાં મરચાં ભુંજવાં. તે કાઢી લઈ ધાણા, જીરું ભુંજવું. છેલ્લાં ખસખસ ભુંજવી. પછી તે સર્વે ભેળી તે સાથે લીલાં કાપરાંનો કટકો, આદુ, બદામ ને હળદ લઈ બારીક મસાલો પીસવો.

ગોસ જરાકજ દાટવા આવે કે આખા કાંદા નાખવા. વધુ દાટે કે ગાજર નાખવાં. ગાજર દાટે કે વેંગણાં નાખવાં. તે જરા ચડે કે પટેટાને છેલી બખ્ખે કટકા કરી તે નાખવા. જરા વારે ભીંડા ને કાપેલાં ટામોટાં નાખવાં. ને બાકીનું મીઠું લભરાવવું. ગોસ ચડે ને બે કપ ઝેવી રહે કે ઉતારવું.

બાકીનાં ઘીમાં મસાલાને લાલ ભુંજી, તે મસાલો ઘી સાથે ગોસની તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકવું. મસાલો પીચે ને નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તે નાખવું, ઘીમાં આંચે રહેવા દેવું ખડખડ થાય કે સરકો ને ખાંડ મીકસ કરી, તે નાખી બે કપ જેટલી ઝેવી રહે ને ઉતારવું.

સ્વાદિષ્ટ ધાનશાકની દાળ.

૧ રતલ ગોસ	૦૧ ચમચી મરી	૧ ચમચી મીઠું
૦૧ ટીપરી તુવરની દાળ	૧ મોટો આદુનો દુકડો	૧ ચમચો ઘી
૩ ચમચી ભરી મગની દાળ	૭ કડી લસણ	૧ પાતળી કાહરાંની ચીપ
૩ „ „ ચણાની દાળ	૩-૪ પુદણાનાં પાંદડાં	૧ વેંગણું
૩ „ „ વાળની દાળ	૨ ચમચી ધાણાજીરું	૧ ઝૂડી મેથીની ભાજી
૧૦ લીલાં મરચાં	૧ „ મરચાંની ભુકી	૦૧ રતલ ટાંમોટાં
૦૧ ઝૂડી કાથમીર	૧ તજનો મોટો દુકડો	...
૦૧ ચમચી જીરું	૨ કાંદા	...
૦૧ ચમચી હળદ	૨ પટેટા	...

ગોસને કાપી સમારીને ઘોવું. બધી જાતની દાળને ચુંટી ઘોવી. આદુ, લસણનો મસાલો પીસવો. કાથમીર, મરચાં, જીરું ને તજનો જુદો મસાલો પીસવો. ભાજી પુદણાને સમારી ઘોઈને કાપવાં. વેંગણાં ને પટેટા ને કાહરાંને છોલી તેના કટકા કરવા.

એક તપેલીમાં ગોસ નાખી તેમાં બધી જાતની ઘોઝેલી દાળ હળદ, મીઠું, બે જાડા કાપેલા કાંદા, કાહરું, વેંગણું, મેથીની ભાજી, પટેટાના દુકડા ને પુદણાના પાંદડાં નાખી, તેમાં દસ પ્યાલાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. પછી દાળ જરા ફાટવા આવે ને આદુ, લસણનો મસાલો નાખવો ને ટાંમોટાંને ઘોઈને તે પણ નાખવાં, ગોસ ચડવા આવે કે કાથમીર મરચાંનો પીસેલો મસાલો, દળેલાં મરી, ધાણાજીરું ને મરચાંની ભુકી નાખવી, ને પછી દાળને કડછીથી ઘુંટવી. પછી તેમાં ૧ ચમચો ઘી નાખવું. જેટલી દાળ ઘટ કે પાતળી રાખવી હોય તેટલું તેમાં પાણી રેડવું, ને કકડા પડે ને ઉતારવી.

પટેટાના ચૌખસ (રાંધેલા).

૧ રતલ ગોસનાં ચૌખસ	૦૧ ચમચી દળેલાં મરી	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું
૨ કાંદા	૧ ચમચી માખણ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૪ મરચાં	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ	૬ ચૌંસ ઘી
થોડી કાથમીર	૧ ચમચી ખાંડ	૧ આદુનો દુકડો
૦૧૧ ચમચી મીઠું	૪ ચમચા સરકો	૫ કડી લસણ
૧ રતલ પટેટા	૦૧ ચમચી હળદ	૨ ઈંડાં

કાંદા છુંદણાના કાપવા. કાથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ ઝીણું ઝીણું કાપવું.

ગોસમાંથી અંકેક હાડકાં સાથના ચોપ્સ છુટા પાડી ઘોષ, પછી તે માંસને ચમચે ચમચે થાપી પહોળું કરવું. એટલે ચાપ થએલા કહેવાશે. એક ચમચા ઘીની અંદર જે છુંદણાના કાંદાને વધારી કાપેલું કાથમીર, મરચું, આદુ, લસણ નાખી ફેરવી, હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું નાખી ચોપ્સ નાખવા, તતરેને જે કપ પાણી નાખી નરમ ચેડવવા, ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. ચડે ને સરકે, ખાંડ ને મરચાંની લુકી નાખી મીકસ કરવું, સુકા થાય ને ઉતારવા.

પટેટાને બારી મેશ્ડ કરી તેમાં ચમચી નીમક, મરી ને માખણ ભેળવું. દરેક ચોપ ઉપર એક પટેટાનું પાતળું પડ કરી, ઈંડાંને દોહવી તેમાં બોળી, પછી પાઉંના ફ્રસ્ટમાં બોળવા. પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા. ઉપલા સામાનમાંથી ૬-૭ ચોપ્સ બનશે.

પલાવ.

૧ શેર દીલ્હીના ચોખા	૦૧૧ રતલ કાંદા	૦૧૧ ચમચી હળદ
૦૧૧૧ શેર દહીં	૧ પટેટો	૦૧૧૧ ચમચી ધાણાજીરું
૧ રતલ ગોસ	૩ ચમચા મીઠું	૦૧ ચમચી મરી
૪ વાલ કેસર	૨ જાયફળ	૧ આદુનો ટુકડો
૩ ઓંસ બદામ	૦૧૧ ચમચી છુંદેલી જાવંત્રી	૦૧૧ ઝુડી કાથમીર
૬ ઓંસ કીસમીસદરાખ	૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૪-૫ મરચાં
૬ ઓંસ ખાંડ	૧ ચમચો ચાવલ	૦૧૧ ટીપરી મેડો
૦૧૧ રતલ ઘી	વધારનો મસાલો	...
૨ લીંબુ	૦૧ તોલો શાહજીરું	...

કાંદાને વધારના ઝીણા કાપવા. આદુ, કાથમીર ને મરચાં ઝીણું ઝીણું કાપવું. બદામને બારી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને ચુંટીને ઘોવી. જાયફળ ને જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. શાહજીરું બોખરું કરવું. કેસરને જરા સેકી છુંદીને એક લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. એક પટેટો બાફવો.

એક રતલ ગોસના મોટાં બોટાં કરી ઘોવું. એક તપેલીમાં જે ચમચા ઘી નાખવું. તેમાં એક વધારનો કાપેલો કાંદો નાખી, તે ઘીમાં લાલ કરીને

તેમાં કાપેલું ગોસ નાખવું, ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. ગોસ લાલ થાય ને આશરે છ સાત પ્યાલાં પાણી નામી ચરવા દેવું.

બદામ દરાખને બીજાં થોડાં ઘીમાં તળી, તેમાં બાકીના કાંદામાંથી એક કાંદો ચાવલને માટે રાખી, બાકીના કાંદાને કાપીને તળવા.

કવાબને માટે ૧ રતલ ગોસનો ખીમો કરવો, તેમાં કાપેલી કાથમીર, મરચાં, ઝીણું કાપેલું આદુ, ૦૧ ચમચી મીઠું, હળદ, ધાણાજીરું, મરી ને એક બાફેલો પટેલો પીસીને તે નાખી મીક્સ કરી, એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી તેની ઝીણી ઝીણી ગોળીઓ કરી કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તળી કાઢવી.

ચોખાને ઘોઈને તેના બે ભાગ કરવા. તપેલીમાં એક ભાગ ચોખા નાખી, તેમાં દોઢ કપ પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવા. અધકચરા ચડે ને તેમાં ભીંજવેલી કેસર નાખીને ઉતારવા.

બીજી તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકવી. તેમાં એક વધારનો કાંદો કાપી તે, તથા એક ચમચો ચાવલ વધારવાનો આખો મસાલો નાખી તેમાં બાકીના ચોખા તથા એક ચમચી મીઠું નાખવું, ને તેમાં ૧૧૧ કપ પાણી નામી અધકચરા ચેરવીને ઉતારવા. (ગમે તો ચાવલમાં પાણીને બદલે એક નાળિયેરનું ૧૧૧ પ્યાલું દૂધ કાઢી તે નાખીને તેમાં ચોખા ચેરવવા.) તેને તપેલીમાંથી એક ખુમચામાં નાખી, તેમાં ગોસ ચડી રહે ને તે ૦૧ કપ ગ્રેવી સાથે નાખવું. પછી બદામ, દરાખ, તળેલો કાંદો, બયફળ, બવંત્રી, શાહજીરું, દહીં, કવાબ તથા કવાબનું વધેલું ઘી, એ બધું નાખી ચમચે તળે ઉપર કરવું. ખાંડમાં એક કપ પાણી નામી પાતળો શીરો કરી તેમાં તે અર્ધો શીરો નાખવો. પછી એ બધું મીક્ષ કીધું છે તે ચાવલના ત્રણ ભાગ કરવા. એક સોજી તપેલીમાં એ ત્રણમાંનો એક ભાગ નાખવો. કેસરવાળા ચાવલમાં બાકીનો અર્ધો શીરો ભેળી તેના બે ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ પેલી તપેલીમાંના ચાવલ પર પાથરવો. પાછો તેની પર પેલા સફેદ ચાવલના ત્રણ ભાગ કીધા છે, તેમાંનો બીજો ભાગ પાથરવો. તેનીપર બાકીના કેસરવાળા ચાવલ પાથરવા, ને છેલ્લાં પેલા સફેદ ચાવલનો ત્રીજો ભાગ પાથરવો. એવી રીતે સફેદ ચાવલના ને કેસર્યા ચાવલના પડ કરવાં. પછી તે તપેલીને ઈંગારપર મુકવી, તે ઉપર ઢાંકણપરથી થોડા ઈંગાર મુકવા. તપેલી ચુલે મુકવા અગાઉ ૦૧ ટીપરી મેડો લઈ તેમાં પાણી નામી કઢણુ રોટલી જેવો આટો બાંધવો. તપેલીપર ઢાંકણુ ઢાંકીને તપેલીને કારે, એટલે જ્યાં

ઢાંકણની કોર સાથે મળે છે, ત્યાં એ બાંધેલા આટાની લાંબી પીંડ કરીને ફરતી ગોળ વળગાવી દેવી ને પાછી ઇંગારે મુકવું. આશરે ૧૦-૧૨ મિનિટ પછી ઇંગાર પરથી કાઢી આટાની પીંડ કાઢી ઢાંકણ ઉઘાડી જોવું, પણ ચમચે તળે ઉપર નહિ કરવું.

પાકાં પપાંઉની ટ્રેવીમાં કટલેત્સ.

કટલેત્સ માટે.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું	૨ ઇંડાં
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	પાંઉનો કસ્ટ ખપ મુજબ
૪ કડી લસણ	૦૧ ચમચી હળદ	૬ ઓંસ ઘી
૪-૫ મરચાં	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	...
થોડી કાથમીર	૧ નાનો કાંદો	...

ટ્રેવી માટે

૧ નાનું પાકું પપાંઉ	૪ લીલાં મરચાં	૪ ચમચા સરકો
૧ નાનો કાંદો	થોડી કાથમીર	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ઘી	૧ ચમચી ખાંડ
૩-૪ કડી લસણ	૦૧ ચમચી મીઠું	...

કાંદો છુંદણનો કાપવો. આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. ગોસના ખીમાની અંદર કાપેલું આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાં, તથા હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું, મરચાંની ભુકી, છુંદણનો કાંદો નાખી એક કલાક આથી રાખવું, તેટલાં ટ્રેવી તૈયાર કરવી.

ટ્રેવી માટે પપાંઉને છોલી ખી કાઢી તેના ટુકડા કરવા, આદુ, લસણ સમારી પીસવું, કાથમીર મરચાં કાપવાં. ઘીમાં કાંદાને છુંદણનો કાપી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલું આદુ, લસણ નાખવું. તેને ફેરવી તેમાં કાપેલી કાથમીર મરચાં, પપાંઉના ટુકડા ને મીઠું નાખવું ને ઢાંકણપર પાણી આપવું. પાણી ગરમ થાય કે અંદર રેડવું ને ખીજું આપવું. પાકું પપાંઉ દશે તો એટલાંજ પાણીથી નરમ થઈ જશે, તેને ઘુંટી કાઢવું, ને ઢાંકણનું પાણી રેડી દેવું. પછી તેમાં સરકો, સૉસ ને ખાંડ મીક્સ કરી તે રેડવું ને ઉતારી પાડવું. તેટલાં કટલેત્સ બનાવવા.

આથેલાં ગોસમાંથી નાના ગોળા કાઢી તેને કેક જેવા આકારે થાપી પાંઉના કસ્ટમાં લપેટી કાઢવા. એમ બધા તૈયાર કરવા. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, નરમ સફેદી ચઢાવી, સાથે દાળ ભેળવી. તેમાં કટલેત્સ બોળી, ઘી કકડાવી બદામી તળવા.

ગ્રેવીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં કટલેત્સ મુકી ધીમી આંચે રહેવા દેવા. એક બે મિનિટમાં કટલેત્સનું એક પડ ફેરવવું. થોડી ગ્રેવી પચે ને થોડી લચલચતી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આસરે ૮) કટલેત્સ થશે.

ભુંજેલાં ભેજાં.

૨ ભેજાં	૧ ચમચી ખાંડ	૭ કડી લસણ
૨ કાંદા	૩ ઇંડાં	૦૧ ચમચી ગરમ મસાલો
૨ ચમચા ઘી	૦૧ ઝુડી કાથમીર	૩ ચમચા સરકો
૧ આદુનો ટુકડો	૫-૬ પાંદડાં સેલેરી	...
૦૧૧ ચમચી મીઠું	૪-૫ ઝુદનાનાં પાંદડાં	...

ભેજાંને ૨ કપ પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવવાં. વધારના કાંદા કાપવા. આદુ, કાથમીર, સેલેરી, ઝુદનો, લસણ ઝીણું કાપવું.

ભેજાંની જાળી તથા વચમાંનો ગોળ દાણો કાઢી, ઘોષ તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી, ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી ચુલે મુકવું. બે ત્રણ જોશ આવે ને ભેજાં કઠણ થાય કે ઉતારી તેના કટકા કરવા.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં કાપેલો મસાલો નાખી, તે લાલ કરી, બાકીનું મીઠું, ભેજાંના ટુકડા તથા ૦૧ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી એક જોશ આવે કે ઉતારી તેમાં ગરમ મસાલો ભેળવો ને ઠંડા પડવાં દેવાં. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી, દાળને પણ છુટી મીક્સ કરી પછી સફેદીમાં ભેળવી. તેમાં ખાંડ ને સરકો ભેળવો ને ડોહવવું. પછી બે ત્રણ ચમચા જેટલી મેળવણી ઠંડાં પડેલાં ભેજાંમાં મીક્સ કરવી. (ગરમ ભેજાંમાં નાખતાં ઇંડાં છુછા જેવાં થઈ જશે.) એક ડીશમાં તે ભેજાંને પાથરી તેની ઉપર બાકી રાખેલી ઇંડાંની મેળવણી રેડી બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મસાલાના ખડીઆ.

૧ દળન ખડીઆ	૨ તળના ટુકડા	૧ ચમચો મીઠું
૦૧૧ ટીપરી મોસંખી ચણા	૭-૮ લવંગ	થોડી કાથમીર
૧૦ સુકાં મરચાં	૭-૮ એલચી	૦૧૧ ચમચી હળદ
૧ કટકો આદુ	૨ લીલાં કોપરાના કટકા	૧ ચમચી ધાણાજીરું
૭-૮ કડી લસણુ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૨-૩ ચમચા ચોખાનો આટો ખડીઆ ધોવા માટે.		

સમારેલા ખડીઆ આવે છે તેને આટાથી ખરાબર ધોવા. એ પગની ખરીની વચમાં નાની કાથળી આવે છે, તે નહિ કાઢી હોય તો જરૂરજ કાઢી નાખવી. મોસંખી ચણાને ચુંટી ૩ કપ પાણીમાં ભીજવવા. કાંદા ને ઘી સિવાય બાકીના સામાનનો મસાલો પીસવો. કાંદા વધારના કાપવા.

કુકરમાં ખડીઆ ૨૦ થી ૨૫ મિનિટમાં ચડી જાય છે, માટે જો કુકર હોય તો ખડીઆમાં ફક્ત ૫ કપ પાણી રેડી મુકવા, ને પછી સીપટી વાગે કે ઉતારી ઠંડા પડવા દેવા, અને મોસંખી ચણાનું પાણી કાઢી નાખી ઘોળ તેમાં ચાર કપ પાણી રેડી જુદા બાફવા. મોસંખી ચણા ચડે કે ઉતારી ખડીઆને રસમાં સાથે ભેળવા. ઘીમાં કાંદો બદામી તળી બહાર કાઢવો, અને તેજ ઘીમાં પીસેલા મસાલાને લાલ ભુંજવો. પછી તેને ખડીઆમાં નાખી દેવા, ને સાથે કાંદો પણ નાખવો. મીઠું ભેળવું, અને ખડીઆ મસાલો પીચે ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવા. ૩ કપ જેટલી ગ્રેવી રાખવી.

કુકર ન હોય તો એક તપેલીમાં ખડીઆ ડુબે તે ઉપરાંત પણ અર્ધી તપેલી પાણી ઉપર રહે, તેટલું પાણી નાખી બાફવા મુકવા. જેથી ચારથી પાંચ કલાકે ખડીઆ ફાટશે. ફાટે કે તરત મોસંખી ચણા નાખવા. પાણી ઘટે તો ગરમ રેડવું, મોસંખી ચણા ચડે કે ઉપર મુજબનો ભુંજેલો મસાલો ને તળેલો કાંદો, મીઠું ભેળી ૩-૪ કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવા.

મસાલાની કલેજ.

૨ કલેજ	૧ ચમચી જીરું	૩ કાંદા
૬-૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી મીઠું	૩ ચમચા મીઠું તેલ
૧ જુડી કાથમીર	૧ લીલાં કોપરાનો કટકો	૧ ચમચો ઘી
૧ આદુનો કટકો	૨ ચમચા સરકો	૦૧૧ ચમચી હળદ
૫-૬ લસણુની કડી	૧ ચમચી ખાંડ	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું

કાંદા વધારના કાપવા. કલેજના કટકા કરી ઉપરથી ચામડી કાઢીને ઘોવી, કેથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ, જીરું ને કેપરાંના કટકાનો મસાલો પીસવો. તપેલીમાં તેલ નાખી તે જરા કકડે ને તેમાં ઘી નાખી કાંદો બદામી જેવો તળવો. પછી પીસેલો મસાલો નાખી તેને ભુંજવો. પછી તેમાં મીઠું, હળદ ને ધાણાજીરું નાખવું. છેલ્લાં કલેજ નાખી ફેરવવું, ને તેનું પાણી તતરે ને તેમાં ચાર મોટાં પ્યાલાં જેટલું પાણી નામી, તથા ઢાંકણ પર પાણી આપી ઘણો વાર વેર ચેરવવી. લચલચતી રહે ને તેમાં સરકો, ખાંડ નાખી જરા વારમાં ઉતારવી.

મુસાવાદી કરી.

૧ રતલ ગોસ	૧ શેર દૂધ	૧ તજના દુકડો
૬ ઔસ ઘી	૨ લીંબુ	૧૫ એલચી
૩ ઔસ દહીં	૦૧ રતલ ક્રીમ	૧૦ લવંગ
૩ ઔસ બદામ	૦૧૧ શેર કાંદા	૦૧૧ ચમચી હળદ
૧૧૧ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	૬-૧૦ સુકાં મરચાં
૧૨ કાળાં મરી	૧ આદુનો દુકડો	...

આદુ, લસણને સમારી છુંદવું, ગોસને કાપી ઘોવું. છુંદણનો કાંદો કાપવો. એલચી, લવંગ, તજ, મરી, હળદ, મરચાંનો મસાલો પીસવો. બદામને પીસવી. ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખવો. જરા ભુંજવ કે ગોસ તથા પીસેલો મસાલો ને મીઠું નાંખી, ૭ કપ પાણી રેડી દેવું, ને ગોસ ચડવા દેવું.

દૂધને ચુલા ઉપર મુકી બે જોશ આવે કે તેમાં દહીં નાખી દેવું. દહીં નાખતાં દૂધ ફાટી જઈ માવો ને જાશ છુટી પડશે, એટલે ઉતારી કપડાંથી ગાળી કાઢવું. માવામાં પીસેલી બદામ ને ક્રીમ ભેળવી. (ડેરીમાં દૂધની મશીનમાં બનાવેલી ક્રીમ મળે છે તે વાપરવી.)

ગોસ ચડે કે ઉપલી મેળવણી નાખવી, ને ફેરવી ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવી, ને લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી દેવો.

એ કરી ઘણી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

મરઘી-બતકની વાનીઓ.

કન્દ્રી કપટાંન.

૧ મરઘી	૧ ચમચો સરકો	૧ ચમચી ધાણાજીરં
૨ કાંદા	૧ આદુનો દુકડો	૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ચમચા ઘી	૩ બાફેલાં ઇંડાં	૦૥૥ ચમચી હળદ
૧ ચમચી ખાંડ	૨ ઔસ માખણ	૬-૭ મરચાં
૨ ઔસ ચીઝ	પાંઉનો ફ્રસ્ટ	થોડી કાથમીર
૧ ચમચી મીઠું	૨ બાફેલા પટેટા	...

મરઘી સમારી કાપી ઘોષ તેના કટકા કરવા. (મરઘીને બદલે ગોસ કરવું હોય તો બે રતલ ગોસ વાપરવું.) એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને વધારનો બદામી તળવો. તેમાં મરઘીના કટકા તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખી કટકા બદામી થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરી ૫-૬ કપ પાણી રેડવું. મરઘી ચડે કે ઉતારી તેનો રેસો ટુંપી કાઢવો, ને હાડકાં કાઢી નાખવાં. ને ૦૥ કપ ગ્રેવી રહેવા દેવી.

પટેટાને બાફી તેની સ્લાઇસ કરી એક ચમચા ઘીમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી. કાથમીર, મરચાં ને આદુને બારીક કાપવું. મરઘીની ૦૥ કપ ગ્રેવીમાં એ કાપેલી કાથમીર, મરચાં, આદુ તથા હળદ, ધાણાજીરં ને મરચાંની ભુકી નાખી ચુલે મુકી કકડો પડે કે તેમાં મરઘીનો રેસો નાખવો. રસ સુકાય કે સરકો ને ખાંડ મીકસ કરી તે નાખવું, ને એક જોશ આવે કે ઉતારી પાડવું.

ડીશને એક ચમચી માખણ લગાડવું. પહેલાં નીચે રેસાનું પડ કરવું. તેનીપર બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસો ગોઠવવી. તે પર પટેટાની સ્લાઇસો ગોઠવવી. ચીઝનો ભુંકો કરી તે ભભરાવવો, ને છેવટે પાંઉનો ફ્રસ્ટ ભભરાવી તે પર બાકી વધેલું માખણ છુટું છુટું નાખી, ભઠ્ઠીમાં યા તળે ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવું.

ખીમાનું મોદડ-પટેટાના બતક સાથે.

૧૥૥ રતલ ગોસનો ખીમો	૧ ચમચો મેડો	૧ ઔસ માખણ
૧ કાંદો	૨ ચમચા વુસ્તર સૌંસ	૦૥ ચમચી ખાંડ
૧ આદુનો દુકડો	૧ ચમચો સરકો	૦૥ ચમચી મીઠું
૪ લીલાં મરચાં	થોડી કાપેલી પાર્સલી	૦૥ ચમચી ધાણાજીરં
૦૥ શેર પટેટા	૧ બીટરટ ઘણું નાનું	૦૥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ઇંડાં	૨ ઔસ ચીઝ	૦૥ ચમચી હળદ

પટેટાના બતકનો સામાન.

૦૥૥ રતલ પટેટા ૧ ઝુડી પાર્સલી ૭-૮ પાતળાં લાલ મરચાં
૦૧ ચમચી વાટેલું મીઠું ૧ ચમચો માખણ ૫-૬ એલચી

ગોસને કાપી હાડકાંથી છુટું પાડવું. પછી ઘોઘ ગોસ પીસવાના મશીનમાં તેનો ખીમો પીસવો. આદુ, મરચાં, પાર્સલી ને કાંદાને બારીક કાપવો. ખીમામાં તે કાપેલો મસાલો ભેળવો. સાથે હળદ, ધાણાજીર, મરચાંની ભુકી, મીઠું, કાચાં ડોહવેલાં ઇંડાં, ખમણેલાં ચીઝનો ભુંકો, સરકો, સૉસ ને ખાંડ ભેળવી, ને મીક્સ કરવું. પટેટા તથા બીટરૂટને બારી તેની સ્લાઇસ કરવી. ખીમાના ત્રણ ભાગ કરવા. એક મોલડને માખણ લગાડી તે પર મેડો ભભરાવવો. પહેલાં ખીમાનું એક પડ કરવું. તે પર બાફેલા પટેટાની સ્લાઇસો ગોઠવવી પાછું ખીમાનું પડ કરવું. વળી તે પર બાફેલાં બીટરૂટની સ્લાઇસો ગોઠવવી ને છેવટે ખીમાનું પડ કરવું. સફેદ લીટી વગરનું કાગળ લઈ તે પર માખણ લગાડી તે કાગળ મોલડના મોઢાં ઉપર ફરતું ઢાંકી દેવું. એક તપેલીમાં પેલું મોલડ અર્ધું હુબે એટલું પાણી નાખી તે કકડે ને તેમાં મેળવણીનું મોલડ મુકવું. તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકી લગભગ કલાક સુધી બાફવું. તેટલાં બતક તૈયાર કરવાં.

બતક માટે પટેટાને છોલી તેમાં ત્રણ કપ પાણી નાખી બાફવા. નરમ થાય કે કાઠી છુંદી કાઢવા, ને તેમાં વાટેલું મીઠું, ને માખણ ભેળવું ને મીક્સ કરવું. પછી તેમાંથી એક ગોળો કાઢવો ને તે ગોળાને લંબગોળ આકારનો કરવો. એક છેડેથી પટેટાને ઉપર ખેંચી બતકની ડોક બનાવવી. ને બીજા છેડા આગળથી પુછડી બનાવવી, ને બેઠેલાં બતક જેવો આકાર રાખવો. પીઠના ભાગ ઉપર ચમચાનો દાંડો સહેજ ગોળાકારમાં ફેરવી પાંખ કરવી, મરચાંને અણીવાળા ભાગ આગળથી થોડાં કાપી કાઢી, ચાંચવાળા ભાગ આગળ ખોસવાં. ને એલચીના દાણા કાઠી આંખ તરીકે તેમાં ખોસવા.

ખીમાનું મોલડ બફાય ને રકાખીમાં ઉંધું વાળી બહાર કાઢવું. ને વચમાં મુકવું, ને તેની આસપાસ ફરતી પાર્સલી મુકવી, ને તે પર છુટાં છુટાં બતક ગોઠવવાં.

પટેટામાં મરઘી.

૧ મરઘી	૩ ઑસ ઘી	૭ કડી લસણુ
૧ રતલ પટેટા	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચો મીઠું

મરઘીને ગરમ પાણીમાં ઘોળી, તેનાં પીછાં કાઢી સમારી, ઘોષને કટકા કરવા. આદુ, લસણુને પીસી તેમાં મરઘીના કટકા આથીને થોડો વાર રહેવા દેવા. પટેટા છોલી તેના બંને કટકા કરવા. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં મરઘીના કટકા, પટેટાના કટકા ને એક ચમચી મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે, તેની સાથે પટેટાખી લાલ થશે તેને કાઢી લેવા. પછી મરઘીમાં આશરે ૭ કપ જેટલું પાણી રેડી મરઘીને ચડવા દેવી. છેલ્લાં થોડું પાણી રહે ને તેમાં પાછા પટેટા ભેગવા. થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

બરમીસ મરઘી.

૧ મરઘી	૩ ઑસ દહીં	૦૧૧ ચમચો જીરું
૧૧૧ ઑસ બદામ	૭ લવંગ	૧ ચમચો ખસખસ
૧૧૧ ઑસ કીસમીસ દરાખ	૧ નાનો તજનો ટુકડો	૧ હળદનો ગાંઠ્યો
૨ મોટા ચમચા ભરી પસ્તાં	૬ એલચી	૧૦ લાલ મરચાં
૧ વાટી નાળિયેર	૨ કાંદા	૧ ચમચો ખાંડ
૬ ઑસ ઘી	૭ કડી લસણુ	૧ ચમચો મીઠું
૬ ઑસ મલાઈ	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૪-૫ પાંદડાં તમાલપત્ર

મરઘીને સમારી ઘોષ કટકા કરી પાછી ધોવી. કાંદાને વધારને માટે કાપવો. આદુ-લસણુનો મસાલો પીસવો. નાળિયેરને ખમણીને તેનું ખમણુ લેવું. પછી બદામ, દરાખ, પસ્તાં, નાળિયેરનું ખમણુ, લવંગ, તજ, એલચી, જીરું, ખસખસ, હળદનો ગાંઠ્યો ને મરચાં એ બધી ચીજોને આરીક પીસવી.

એક ચમચો ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં આદુ-લસણુનો મસાલો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ફેરવીને ૧ ચમચો મીઠું ને તમાલપત્ર નાખવાં, ને ૭ કપ પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી મરઘી ચડવા દેવી, ને એક કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી. મરઘી ચડે તેટલાં બીજી તપેલીમાં બાકીનું ઘી નાખી, તે ઘીમાં બધો પીસેલો મસાલો લાલ ભુંજવો. પછી તેમાં મરઘીના કટકા ગ્રેવી સાથે નાખવા. તમાલપત્ર કાઢી લેવાં, તે નાખવાં નહિ. પછી તેને ધીમી આંચે રહેવા દેવી. પછી દહીં, મલાઈ ને ખાંડ મીકસ કરી તે નાખી ફેરવવું, ને ઘી પર આવે ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

મદ્રાસી કરી.

૧ મરઘી	૩ ચમચા સરકો	૧ કડો લસણુ
૩ કાંદા	૦૥ ચમચી રાઈના દાણા	૪ કરીલીમના પાંદડાં
૧૥ ચમચી મીઠું	૧ નાનો હળદનો ગાંઠ્યો	૦૥ ઝુડી કોથમીર
૦૥ રતલ ઘી	૧૨ સુકાં મદ્રાસી મરચાં	૧ મોટો ચમચો
૧ મુઠી આમલી	૧૦ આખાં મરી	ખસખસ
૨ સુકાં નવાં નાળિયેરની વાટી	૧ મોટો ચમચો ધાણા	નવટાંક બદામ

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. એક તપેલીમાં તે ધોએલી મરઘી તથા એક ચમચી મીઠું, તથા સાત પ્યાલાં પાણી નામી બાફવા મુકવી. મરઘી ચડે ને ૧ કપ ગ્રેવી રહે, કે ઉતારવી.

ચુલા પર મરઘી ચડે તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો. રાઈના દાણા, હળદનો ગાંઠ્યો, સુકાં મરચાં, તથા મરી ઠીકડાં પર ભુંજવાં, અને એનો જુદો મસાલો પીસવો. ધાણાને સેકી લસણુ સમારી તેનો જુદો મસાલો પીસવો. કોથમીર સમારી ધોઈને કરીલીમનાં પાંદડાં સાથે જુદી પીસવી. ખસખસ અને બદામને જુદી પીસવી. એમ ચાર જાતના મસાલા જુદા પીસવા. સુકાં નાળિયેરને પાટા પર થોડું થોડું પાણી નામતાં જઈ પીસતાં જવું. તેનું ૩ કપ જેટલું ઘટ દૂધ કાઢવું. આમલીમાં ૧ કપ પાણી નામી તેને ચોળીને ગાળી કાઢવું. કાંદાને વધારનો કાપી બદામી રંગનો તળી કાઢવો. તેજ ઘીમાં પહેલાં મરચાં સાથેનો મસાલો ધીમી આંચે સહેજ લાલ જેવો ભુંજવો. પછી ધાણા, લસણુનો મસાલો નાખવો. જરા તે ભુંજાય કે કોથમીરનો મસાલો નાખવો, અને જરા વારે ખસખસ સાથે પીસેલી બદામ નાખવી. પછી તળેલો કાંદો, ૦૥ ચમચી મીઠું, તથા સુકાં નાળિયેરનું કાઢેલું દૂધ નાખી, જોશ આવે કે મરઘી રસ સાથે નાખી દેવી. ધીમી આંચે રહેવા દેવું, સહેજ ઘટ થવા આવે કે આમલીનું ડોહડું અને સરકો નાખવો. મરઘી ઘી પર આવે, ત્યાંસુધી રહેવા દેવી, ને પછી ઉતારવી.

મરઘીના માયવહાલાં.

૧ મરઘી	૧ આદુનો ટુકડો	૦૥૥ રતલ મલાઈ
૦૥૥ શેર દૂધ	૫ કડી લસણુ	૪ ઈંડાં
૬ ઓંસ ઘી	૩ ઓંસ બદામ	૧ ચમચી ભરી માખણુ
૩ ચમચા ખાંડ	૩ ઓંસ કીસમીસ	...
૦૥ ચમચી મીઠું	૫ કાંદા	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. આદુ, લસણનો મસાલો પીસવો, એક કાંદો વધારનો કાપવો. એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં આદુ, લસણનો મસાલો નાખી મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. મરઘી સહેજ લાલ થાય કે પાંચ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવી. તેટલાં બદામને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી, ને બાફીના કાંદા વધારના કાપવા. બાફીનાં ઘીને કકડાવી તેમાં બદામ, દરાખને તળી કાઢવી, ને તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી કાઢવો, ને બદામ દરાખ સાથે ભેળવો. મરઘી ચડે ને બા કપ એવી રહે કે ઉતારવી. મરઘીને લાડકાંથી છુટી પાડી માંસનો રેસો ટુપી કાઢવો, ને એ રેસામાં દૂધ નાખી ચુલે મુકવું. અર્ધું દૂધ બજે કે તેમાં ખાંડ નાખવી, ને બ્યાંસુધી બધું દૂધ સુકાઈ જાય, ત્યાંસુધી રહેવા દેવું, પછી ઉતારી ટંકું પાડવું. તેટલાં ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળને ભેળી મીકસ કરવી. એક નાના ડીશને માખણ લગાડવું. પછી તેમાં મરઘીની બા કપ એવી નાખવી. ને રેસાના, બદામ દરાખ ભેળેલા કાંદાનાં, તથા મલાઈના બજ્જે ભાગ કરવા. ડીશમાં પહેલાં નીચે મરઘીના રેસાનું પડ, તેની પર બદામ દરાખ ભેળેલા કાંદાનું પડ, પછી મલાઈનું પડ કરવું. પાછું મરઘીના રેસાનું, બદામ દરાખનું, કાંદાનું ને મલાઈનું પડ કરવું. છેલ્લાં મલાઈનાં પડની ઉપર ચઢાવેલાં ઇંડાં ફરતાં રેડી તેનું પડ કરવું. (ગમે તો ઇંડાં મીકસ કરવાને બદલે આખી દાળ સાથે છુટાં છુટાં ભાગવાં.) ને ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. ઇંડાં બંધાય ને કાઢવું.

મરઘીનું વીન્ડાણું.

૧ મરઘી	૦૧૧ પ્યાણું સરકો	૧૧૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચો ભરી ઘી	૧૦ મરીના દાણા	૨ ચમચી જીરું
૧૦ લવંગ	૧ આદુનો ટુકડો	૨ નાના ટુકડા તજના
૧૦ સુકાં મરચાં	૫ ફડી લસણ	૭-૮ એલચી

મરઘીને સમારી કાપી ધોવી. આદુ લસણને ઘણુંજ બારીક કાપવું. લવંગ, મરચાં, મરી, જીરું, મીઠું, તજ ને એલચીનો મસાલો પીસવો. પીસવામાં ૨ ચમચા સરકો વાપરવો. પીસેલા મસાલામાં બાફીનો સરકો ભેળવવો, ને મસાલાના ત્રણ ભાગ કરવા. એ ભાગ મસાલામાં કાપેલું આદુ લસણ

ભેળી મીકસ કરી તેમાં મરઘીને ૬ કલાક આથી રાખવી, ને બાકીના મસાલાને ૧ ચમચા ઘીમાં લાલ ભુંજવો, ને તેમાં આથેલી મરઘી સરકા સાથેજ નાખી દેવી, ને ધીમી આંચે ઢાંકણુ પર પાણી આપવું. એક વાર ઢાંકણુનું પાણી અંદર રેડી ચડવા દેવી. મરઘી સરકામાં આથવાથી અર્ધી તો ચડી ગઈ હશે, તેથી એટલું પાણી બસ થશે, પણ મરઘી મોટી હશે, તો એથી વધુ પાણી ચડવા માટે જોઈશે. પાણી ગરમજ નામવું. છેવટે બા કપ જેટલી એવી રહે ને ઉતારવું.

મરઘીનો ભુંજેલો સૉસ.

૧ મરઘી	બા પ્યાલું સરકા	૧ આદુનો ટુકડો
૧૫૫ રતલ કાંદા	૩ ચમચા ઘી	૧ નાની ઝુડી કાથમીર
૩ ઓસ બદામ	૧ ઓસ માખણ	૭ લીલાં મરચાં
૩ ઓસ કીસમીસ	૧ ચમચો મીઠું	૧ ચમચી ખાંડ
૭ ઇંડાં	૧ કડો લસણ	...

મરઘીને સમારી ઘોષ કટકા કરવા. એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તેમાં મરઘીના કટકા નાખી તેને લાલ કરવા. તેમાં એક ચમચો મીઠું ને આશરે છ કપ પાણી નાખી મરઘી ચેડવવી. મરઘી ચડે તેટલાં કાંદાને વધારના કાપવા ને તેને ઘીમાં તળવા. બદામ બાકી તેની સ્લાઇસ કરી તેને દરાખ જુદી ઘીમાં તળવી. કાથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ ઝીણું કાપી તેનેથી જુદાં ઘીમાં તળવું. મરઘી ચડે ને બા પ્યાલાં જેટલો રસ રહે ને નીચે ઉતારવી. પછી મરઘીના દરેક કટકા પરથી માંસ કાઢી તેનો ઝીણો ઝીણો રેસો કરવો. એક મોટું ડીશ લઈ તેને માખણ લગાડી તેમાં બા પ્યાલું સુપ નાખવો. પછી તેપર મરઘીનો અર્ધો રેસો પાથરવો. પછી બદામ, દરાખ, તળેલો કાંદો, કાથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ બધું મીકસ કરી તેનો અર્ધો ભાગ રેસાપર પાથરવો. તેની ઉપર બે ડોહવેલાં ઇંડાં ફરતાં રેડવાં. પાછું બીજું રેસાનું પડ કરી, તેની પર બદામ, દરાખ, કાથમીર વગેરેનું પડ કરી, તેની પર બાકીનો સુપ રેડવો, ને પાછાં બે ઇંડાં ડોહવી તે ફરતાં રેડવાં. પછી અર્ધું પ્યાલું સરકામાં ૧ ચમચી ખાંડ ને ૧ ઇંડું ભાંગી ડોહવી તે ફરતું રેડવું. પછી તેને પાંચ મિનિટ ચુલાપર કે ભટ્ટીમાં મુકવું. ડીશ ગરમ થાય ને બહાર કાઢી, બીજાં બે ઇંડાંની સફેદીને ઘટ

ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળવી, તેને ગરમ થયલાં ડીશની ઉપર ફરતું રેડી પડ કરવું, ને પાછું ચુલે મુકી ઉપરનું પડ બરાબર ભુંગનખને લાલ થાય ત્યાં સુધી રહેવા દઇ પછી કાઢવું.

ખીચડી—પલાવ—કઢી.

કેસરીઆ ખીચડી.

૧ ડીપરી રાંધવાના જુના ચોખા	૩ વાલ મોજી કેસર	૧૦-૧૨ એલચી
૦૧ ડીપરી તુવરની દાળ	૫ ચમચા ખાંડ	૪ તજના નાના ટુકડા
૬ ઓંસ ઘી	૭-૮ લીલાં મરચાં	૧૦ લવંગ
૧૧ ઓંસ બદામ	૨ આદુના નાના કટકા	૦૧ તોલો શાહજીરું
૧૧ ઓંસ દરાખ	૪ કાંદો	...
૧ નાળિયેરની વાટી	૨૧ ચમચી મીઠું	...

બદામને બાફી તેની રસાઇસ કરવી. દરાખને ચુંટીને ઘોવી. નાળિયેરની વાટી ખમણીને તેનું ૦૧ શેર જેટલું દૂધ કાઢવું. કેસરને જરા સેકીને પછી છુંદીને તે નાળિયેરનાં દૂધમાં ભેળવી. એલચી, શાહજીરું ખોખરું કરવું. આદુનો પાતળો રેસો કરવો.

ઘીમાં બદામ દરાખ તળી, પછી તે ઘીમાં કાંદોને વધારના કાપીને તળવા. ચોખા તથા દાળને ઘોઇ બેઉને જુદી જુદી તપેલીમાં થોડું પાણી તથા થોડું થોડું મીઠું નાખી અધકચરી બાફવી. પછી તે બેઉને ભેળી તેમાં કેસર સાથનું નાળિયેરનું દૂધ, બદામ, દરાખ, તજેલો કાંદો (થોડો કાંદો ને બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવા રહેવા દેવી.) મરચાં આખાં, નહિ તો જરા ચીરીને, આદુનો રેસો, તજ, લવંગ, શાહજીરું, ખાંડ, એલચી તથા કાંદો તળતાં વધેલું ઘી એ બધું નાખી ધીમે ધીમે રાખી, સુકાય ને ચમચનો દાંડો ફેરવવો, ને તજે ઉપર કરી જરાવાર ધીમે રાખી, પછી કાઢીને ઉપર બદામ, દરાખ ને કાંદો છે તે ભભરાવવો.

આ ખીચડી પલાવ જેવી લાગે છે.

તરકારીની ખીચડી.

૧ ટીપરી ચોખા	૨ વાટી નાળિયેર
૩ ચમચા ભરી તુવરની દાળ	૪ કાંદા
૩ „ „ ચણાની દાળ	૩ તળવાના કેળાં
૩ „ „ મગની દાળ	૧૥ ચમચો મીઠું
૩ „ „ મસુરની દાળ	૧ ચમચી હળદ
૧ મોટી કાકરી	૦૥૥ ચમચી ધાણાજીરું
૦૧ રતલ ટામોટાં	૦૥૥ ચમચી જીરું
૦૧ „ પટેટા	૧૦ મરચાં, થોડી કાથમીર
૦૧ „ ભીંડા	૧ આદુનો ટુકડો
૦૧ „ સકરકંદ	૫-૬ લસણની કડી
૦૧ „ ગાજર	લવંગ, કાળાં મરી, દરેક ૧૦
૦૥૥ „ ઘી	૧ ટુકડો તજનો

દરેક જાતની દાળને ચુંટવી. પટેટા, સકરકંદ, ગાજર, કાકરી, તળવાના કેળાં એ બધાંને ઓલી તેની સ્લાઇસ કરવી. ભીંડા અને ટામોટાંને ઘોષ તેની પણ સ્લાઇસ કરવી. ચાર કાંદા વધારના કાપવા, લવંગ, તજ ને મરી ખોખરાં કરવાં. આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. બે વાટી નાળિયેર ખમણવું, તેમાંથી ૦૧ ભાગ ખમણ રહેવા દઈ પોણા ભાગનું ૩ ખ્યાલાં જેટલું દૂધ કાઢવું.

એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં બધી કાપેલી તરકારીની સ્લાઇસને જુદી જુદી તળવી. થોડા મીઠાંમાં બે ચમચા પાણી રેડી દરેક તરકારી થોડી તળાય ને તેમાં જરા જરા છાંટવું. બીજી તપેલીમાં તુવરની દાળ નાખી તેમાં ચાર કપ જેટલું પાણી નાખવું. સહેજ અધકચરી ફાટવા આવે કે તેમાં ચણાની દાળ નાખી દેવી, ને તે દાળખી ફાટવા આવે ને તપેલી ઉતારી પાડવી. એ બે જાતની દાળ ઉતાર્યા પછી તેમાં મગની ને મસુરની દાળ ઘોષને ભેળવી, પછી તેને ચુલે મુકવી નહિ. કાપેલા ચાર કાંદામાંથી બેને ઘીમાં બદામી જેવા તળી કાઢી લેવા. આદુ, લસણ, કાથમીર તથા મરચાંને ઝીણાં કાપી કાઢવાં, થોડાં ઘીમાં જીરું કકડાવી તેમાં ખોખરાં કીધેલાં તજ, લવંગ નાખી પછી કાપેલું આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાં તથા આઝીનું ખમણેલું કાપડું નાખવું, એ બધાંને ઘીમાં જરા લુંછ સહેજ બદામી થાય કે, હળદ, ધાણાજીરું તથા મીઠું નાખવું. પછી પેલી ભેળેલી ચાર જાતની દાળ તથા ચોખા નાખી દેવા, ને તેમાં બધું નાળિયેરનું દૂધ નાખવું, પછી જરાવારે

તેમાં બાકીનો કાચો કાંદો ને તળેલો કાંદો નાખવો, ચોખ્ખા અધકચરા ચડે ને તેમાં સર્વ તળેલી તરકારી ભેળા દેવી. તરકારીનું પાણી છુટે એટલે ચાવણ ચડી જશે, નહિ ચડે તો તપેલીનાં ઢાંકણપર જરા પાણી રેડી તે ગરમ થવા દેવું. જો ચોખ્ખા જુના હોય ને ખીચડી ચડેલી નહિ લાગે તો એ ગરમ પાણી અંદર નામી દઈ ખીજું પાણી ઢાંકણપર આપવું, ચોખ્ખા ચડે ને પાણી સુકાય કે ઉતારી પાડવી. આ ખીચડી ઘણી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

દહીંની કઢી.

૦૧૧ રતલ દહીં	૦૧ ચમચી જીરું	૩-૪ કડી લસણ
૧ ચમચો ઘી	૧ ચમચી મીઠું	થોડાં કાથમીરનાં પાંદડાં
૧ કાંદો	૦૧૧ ચમચી હળદ	૨-૩ લીલાં મરચાં

કાંદો, લસણ, કાથમીર, મરચાં એ બધાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. દહીંમાં ૧ ચમચી મીઠું નાખી મીકસ કરવું. પછી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાપેલો કાંદો તળવા મુકવો. તેને ઘણો લાલ કરવો નહિ, પણ બદામી થવા આવે ને કાપેલું લસણ, કાથમીર, મરચાં ને જીરું નાખી જરા ભુંજવું. તેમાં ૦૧૧ ચમચી હળદ નાખવી, પછી મીકસ કીધેલું દહીં નાખી કકડા પડે તે અગાઉ ઉતારવું. કકડો પડવાથી દહીં ફાટી જશે. ઘણું કરી તપેલી હેઠે ઉતારીને દહીં નાખવું, તે ૦૧૧ મિનિટજ ચુલાપર મુકીને ઉતારવું.

દેશી મિઠાઇ.

આઉદ.

બીણા ચોખ્ખાનો, નહિ તો પહેલા નંબરના ચોખ્ખાનો આટો ૦૧૧ ટીપરી	
૧ ચમચી ભરી ઘઉંનો રવો	૦૧ શેર ભેંસનું દૂધ
૬ ચમચા ખાંડ	૧૧૧ ઓસ બદામ
૪ ચમચા માનનું ઘી	૧ વાઈન ગ્લાસ ગુલાબ
૨ નાળિયેરની વાટી	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

બદામને બાણી, છોલી તેની સ્લાઈસ કરવી. નાળિયેરને ખમણી તેમાં થોડું પાણી નામી પહેલાં ઘટ જેવું આશરે બે કપ જેટલું દૂધ કાઢવું. પાછું છુંદામાં પાણી રેડી થોડું પાતળું દૂધ કાઢવું. આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળા

તેમાં આશરે દોઢ-બે ચમચા જેટલું ઘી નાખી, તે તપેલીમાં નાખી તેમાં ખમણું ઘટ દૂધ તથા ભેંસનું દૂધ નાખવું, પછી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. જો જરા વારામાં ઘટ થઇ જાય તો પાતળું કાઢેલું દૂધ નાખવું ને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું, કે જેથી ગાંગડા બંધાય નહિ થોડે વારે તેમાં બાકીનું ઘી નાખવું ને ઘુંટયા કરવું, ત્યાંસુધી ઘી છુટું પડીને બહાર આવે ત્યાંસુધી ઘુંટયા કરવું. ઘી બધું બહાર આવે કે તપેલીમાંથી કાઢી નાખવું, છેલ્લાં બંધાઇને ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ગુલાબ નાખી ઉતારવું, ઉતારવા અગાઉ જરાક રકાબીમાં કાઢી જોવો, જો રકાબીને વળગે નહિ ને બંધાઇને છુટું પડે તો થયેલો જાણવો. પછી ખુમચીને ઘી લગાડી તેમાં નાખી દેવો. ઉપર એલચી, જાયફળ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખવી, દંડો પડે ને જરીથી કાપ મુકવા.

આઉદ કેર્નફલાવરનું.

૦૧ રતલ કેર્નફલાવર	૧ શેર દૂધ
૦૧૧ રતલ ખાંડ	૩ વાટી નાળિયેરની
૦૧ રતલ મીઠાઇનું ઘી	૧૧ ઓંસ બદામ
૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ	૨ વાઇન ગ્લાસ ગુલાબ

બદામને બાજી છોલી અર્ધા વાઇન ગ્લાસ ગુલાબમાં પીસવી. નાળિયેરને ખમણી તેમાં ૬ કપ પાણી રેડી દૂધ કાઢવું. બંને દૂધ ને ખાંડ ભેળી દેવી. એક તપેલીમાં કેર્નફલાવર નાખી તેમાં ખપતું ખપતું દૂધ નાખતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. પછી ચુલે મુકી તેમાં ઘી નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ દૂધપાક જેવું થાય કે પીસેલી બદામ ભેળવી, ને બાકીનો ગુલાબ નાખવો. જરા વધારે ઘટ એટલે ખીર જેવું થાય, કે ખુમચીને ઘી લગાડી તેમાં ભેળવણી રેડી સરખું થાપી કાઢી, એલચી-જાયફળ ભભરાવવું, દરે ને દાયમંડ આકારે જરીથી કાપ મુકવા.

કરકરીઆં.

૦૧ રતલ રવો	૧૧ ચમચો ગુલાબ
રવાથી અર્ધો ઘઉંનો આટો	નવટાંક દૂધ
૨ ઇંડાં	૧૧ ઓંસ બદામ
૩ ઓંસ મેડા ખાંડ	૧ ચમચી કરવેસીડ
૦૧ બાટલી તાડી	૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૬ ઓંસ ઘી	...

રવો ને આટો આળીને ભેળવો. બદામ બારી, છેલીને પીસવી. કેરવેસીડ
ઝીણી ખોખરી કરવી, રવા-આટામાં ૨ ઇંડાં, ભાગીને તે નાખવાં, તથા ૧ ચમચો
ઘી, બદામ, કેરવેસીડ તથા ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. પછી થોડું દૂધ નાખવું
ને ૦૧ બાટલી તાડીમથી ખપે તેટલી તાડી નાખી બધું મીકસ કરવું. છેલ્લાં
ગુલાબ નાખવો, નહિ તો એક ચમચી વેનીલા નાખવો. ચમચે ઉચકાય તેટલું
ઘટ રાખી ચુલા આગલ જેથી ત્રણ કલાક ચઢાવા મુકવું. ચઢી રહે ને કઢાઈમાં
ઘી નાખી, તે ઘણું કકડે ને મેળવણીમાંથી અકેક મોટા ચમચા જેટલી
લઈ પાંચ છ છુટાં છુટાં પુરવાં. એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી તે તળાય ને
કાઢવાં. (એમા જો મેળવણી પાતળી થઈ હશે તો કરકરીઆં ગોળને બદલે
પહોળાં થઈ જશે, માટે ઘટ મેળવણી રાખવી.)

કરકરીઆં-રાંધેલા રવાના.

૦૧ રતલ ઝીણો રવો

૦૧૧ શેર દૂધ

૫ ઇંડાં

૦૧૧ રતલ ઘી

૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જનકણ

૦૧ ચમચી મીઠું

૬ ચમચા ખાંડ

૧૧૧ ઓસ બદામ

૧ ચમચી વેનીલા

...

બદામને છેલી ઝીણી ભુકા જેવી કાપવી. રવાની અંદર દૂધ, ખાંડ,
મીઠું, તથા ૧ ચમચો ભરી ઘી નાખી ચુલે મુકા ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જેથી
લચકા જેવું થતું જશે, પછી ઘટ રાંધેલા રવા જેવું થાય કે ઉતારી પાડી
ઠંડું પડવા મુકવું. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, દાળને તથા સફેદીને
ભુદી ભુદી ખુબ ચઢાવી, પછી બંનેને ભેળવી, પછી તે હંડા પડેલા રવામાં
બખ્ખે ત્રણ ત્રણ ચમચા નાખતાં જઈ ઘુંટતાં જવું, એમ જ્યાંસુધી ખલાસ
થાય ત્યાંસુધી કરવું, પછી તેમાં કાપેલી બદામ, છુંદેલું એલચી-જનકણ ને
વેનીલા ભેળવો ને મીકસ કરવું. ઘીને કઢાઈમાં નાખી ખુબ કકડાવી પછી
મેળવણીમાંથી અકેક નાનો ગોળો કાઢી બદામી રંગનાં તળી કાઢવાં.

એ કરકરીઆં લલકાં ને સ્વાદિષ્ટ બને છે.

કેરવાઈ.

૬ તળવાના પાકાં કેળાં	૧ ચમચો ખસખસ
૦૧ રતલ બદામ	૦૧૧ રતલ ઘી
૩ ઔસ કીસમીસ દરાખ	૩ ઔસ મેડા ખાંડ
૧૧૧ ઔસ ચારોળી	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

કેળાંને છોલી વચમાંથી ઉભા બબે કટકા કરવા. એક કઢાઈમાં થોડું ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘી કકડે ને તેમાં અધકચરાં તળવાં. પછી ઉતારી તેની વચમાંનો બરડો કાઢી નાખી તેને કડછીથી તદ્દન નરમ ઘુંટી નાખવાં. બદામને બાણી છોલીને ઝીણા આડા કટકા કરવા, ને તેને થોડાં ઘીમાં તળવી, તેમજ, દરાખને સાફ કરી તળવી. પછી બદામ દરાખ સાથે મેડા ખાંડ, ચારોળી, ખસખસ ને એલચી-જાયફળ ભેળવું, કેળાંનો નાનો ગોળો લઈ તેનું કુલ્લું કરી તેમાં થોડો મેવો ભરવો, ને બરાબર વાળી દઈ જરા બેઠો ગોળ આકાર કરી, કુબતું ઘી કકડાવી તેમાં તળવાં. કેળાં મજાનાં મોટાં હશે તો સાતથી આઠ કેરવાઈ થશે.

કોપરાંપાક.

૧ નાળિયેરની વાટી	૦૧૧૧ ચમચી ઘી
૬ ઔસ ખાંડ	નવટાંક બદામ
૩ ચમચા ગુલાબ	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ

બદામને બાણી છોલીને પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરની વાટી ખમણીને તેનું સફેદ ખમણુ લેવું, લાલ નીકળે તો કાઢી નાખવું. તેમાં ૩ ચમચા ગુલાબ, ૦૧૧ શેર ખાંડ ને જરા ઘી નાખી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. પહેલાં ખાંડનું પાણી છુટશે, તે બધું બળી રહે ને ભીનાશ તદ્દન સુકાઈને લોચા જેવું થાય ને અંદર થોડી બદામની સ્લાઇસ નાખવી. પછી નાની ખુમચીને જરા ઘી લગાડી તેમાં તરત નાખી દેવું. ઉપર કાપેલી બદામ ને જરાક ખાંડ ભભરાવવી. ચુલેથી ઉતારવા અગાઉ થોડું એલચી-જાયફળ ભેળવું, ને ઉતાર્યા પછી યાકીનું ભભરાવવું. ચુલાપર ઘણું ઘટ થવા દેવું નહિ, કારણ તેથી ખુમચામાં નાખતાં વવરું થઈ જશે ને બંધાશે નહિ, માટે લોચા જેવું હોય તેટલાંજ નાખી દેવું. જરા દરે ને કાપ મુકવા.

ઉપલા આમાનમાંથી ૦૧૧૧ શેર કોપરાંપાક થશે.

કોપરાંપાક માવાનો.

૧ નાળિયેર	૦૧ શેર દૂધ
૧ રતલ ખાંડ	૦૧ રતલ માખણ
૬ ઔસ મોળો માવો	નવટાંક બદામ
૦૧૧ પ્યાલું ગુલાબ	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

બદામને બાપી છોલીને પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરની બે વાટી ખમણી તેનું સફેદ ખમણુ કાઢવું. ખાંડમાં ૧૧૧ કપ પાણી નામી ઘણો ચોકટ ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં ખમણુ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખમણુ સુકાવા આવે ને માખણુ નાખવું, ને પાંચ મિનિટ ફેરવ્યા કરવું. પછી માવાને દૂધમાં મીકસ કરી તે નાખી ફેરવ્યા કરવું. જરા વારે ગુલાબ નાખવો, ને ધીમે બળતે ઘટ થાય ત્યાંસુધી ફેરવ્યા કરવું. માવો નાખ્યા પછી વધારે પાતળું થયેલું લાગશે, પણ બધું મળી આશરે અર્ધો કલાક ફેરવ્યાજ કરવું, પછી બદામની થોડી સ્લાઇસ અંદર નાખવી. છેલ્લાં સુકાઈને કણક જેવું છુટું પડે ને એક થાળીને માખણુ લગાડી તેમાં નાખી દેવું, ને બાકીની બદામની સ્લાઇસ તથા એલચી-જાયફળ ઉપર ભભરાવવું. જરા હરે ને કાપ મુકવા. ગમે તો ૧ શેર સોજાં દૂધને બાળી તેનો મોળો માવો ઘરમાંજ બનાવવો. ઉપલા સામાનમાંથી ૨૧૧ શેર કોપરાંપાક થશે.

ખાજાં મલાઈનાં.

૨ રતલ મલાઈ	૧૧૧ પ્યાલું ગુલાબ
૨ ટીપરી બઉનો મેડો	૧૧૧ રતલ તળવાનું ઘી
૨૧૧ ટીપરી બીના ચોખાનો આટો	૧ લીંબુ
(૦૧૧ ટીપરી સાટાના આટા સાથે.)	૧ ચમચી મીઠું
૦૧૧૧ રતલમાં ૨ ઔસ એછું માનનું ઘી	એલચીના થોડા દાણા ખોખરા કીધેલા
૧૧૧ રતલ ખાંડ	થોડાં ગુલાબના પાંદડાં

મેડામાં ૧ ચમચો ભરીને ઘી, તથા ૧ ચમચી મીઠું ને ખપતું ઠંડું પાણી નામી, ખુબ ગુંદી ગુંદીને મજાનો સફાઈદાર નરમ થાય ત્યાંવેર મસળી ગોળો કરવો.

માનના ઘીને ટેબલપર કે ખુમચામાં ખુબ મથવું, તદન સફેદ થાય પછી તેમાં થોડો થોડો કરી બધો ચોખાનો આટો નાખી, મેળવતાં જઈ માખણુ જેવો નરમ ગોળો કરી પાણીમાં મુકવો, એમાં આટો નાખ્યા પછી ઘણું મસળવું નહિ.

ટેમલપર થોડો સાટો ભભરાવી મેડાની એક મોટી જાડી ગોળ રોટલી વણવી. માનના બે ભાગ કરી એક ભાગ તે મેડાની રોટલી પર મુકી હાથે થાપી પહોળો કરવો. છેક મેડાની કિનારી સુધી પાથરવો નહિ. તે પર થોડો સાટો ભભરાવી ગોળાદની કિનારીએથી થોડો થોડો ભાગ વાળી વચમાં લાવવો, એમ ૪-૫ છેડા વાળી જાડું ગોળ કરવું, પછી પાછો પહેલાં જેટલો જાડો પણ તેટલો મોટો નહિ એવો રોટલો વણવો. તેનીપર માનનો બીજો ભાગ ફરતો ગોળ પાથરી, પહેલાંની માફક પાછા ઉપરથી છેડા વાળી વચમાં લાવવા, એટલે જાડો રોટલો થશે, પછી તેને બીંદડીની માફક વાળી જરા લાંબુ કરી વળ આપતાં જવું. તેમાંથી મોટી રોટલી જેટલા આશરે વીસ ગોળા કરવા, પણ ગોળા કાઢતી વખતે વળ છુટી નહિ જાય તેમ નાકેના છેડા દાખી દેવા. પછી પુરી કરતાં મોટી પણ ઘણી જાડી નહિ એવી બંને રોટલી જુદી જુદી વણવી. એક રોટલીની વચમાં ચમચો ભરી ઘટ મલાઈ મુકવી. કિનારીએ જરા ગુલાબ લગાડી તેનીપર બીજી રોટલી વળગાવી દેવી. પછી તેને ડાબા હાથની હથેલીપર મુકી, જમણા હાથના આંગળાંએ કિનારીને ઉપર વળ આપી, વાળીને આંગળી જોરથી દાખી કાપા પડે તેમ કરવું. ખાજાની કિનારી ઘણી જાડી હશે તો વળ બરાબર પડશે નહિ, માટે સાધારણ પાતળી રાખવી.

ખાંડમાં ૧૫ કપ પાણી નામી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને તેમાં લીંબુના રસના થોડાં ટીપાં નાખવાં. ઉપર મેલ આવે તો કાઢી નાખવો, અથવા શીરાને ગાળી કાઢવો. પછી તેમાં બાકીનો ગુલાબ નામી સહેજ ચીકટ શીરો કરવો, ને ઉતારીને ઢંડો પાડવો.

કઢાઈમાં રૂબતું ઘી નાખી તે ખુબ કકડે ને તેમાં ખાજાં સંભાળથી મુકવાં. પછી તેની ઉપર ચમચા વડે કઢાઈમાંનું ઘી છાંટ છાંટ કરવું જેથી પડ બીલશે. પછી બે ચમચ વડે સંભાળથી ફેરવવાં-લાલ કરવાં નહિ. પણ સફેદજ કાઢવાં, ધીમે બળતે તળવાં જેથી કાચાં રહે નહિ.

શીરો ઢંડો પડે ને તેમાં તળેલાં ખાજાં બોળવાં. શીરામાં મુક્યા પછી બીજું પડ ફેરવવું નહિ, પણ ઉપરના પડપર જરા શીરો રેડવો. જરાવારે શીરો પીએ ને કાઢવાં. ઉપર એલચીના બોખરા કીધેલા દાણા તથા ગુલાબનાં પાંદડાં મુકવાં. (આટલા સામાનમાંથી જો ૨૦ ગોળા થશે તો ૧૦ ખાજાં થશે.)

ગુલાબ જાંબુ.

૧૥ રતલ દૂધનો માવો	૦૥ રતલ ખાંડ
૨ ચમચા મેડો	૦૥ પ્યાલું ગુલાબ
૪ ચમચા ઘઉંનો આટો	૦૥ રતલ ઘી
૦૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ	૧૥ ઔસ બદામ

માવાની અંદર ઘઉંનો આટો, મેડો, છુંદેલી બદામ, એલચી-જાયફળ ભેળી એક ચમચા ગુલાબથી મીકસ કરવું.

ખાંડમાં બાફીનો ગુલાબ તથા ૦૬ પ્યાલું પાણી નામી જરા ચીકણ પડતો શીરો બનાવવો, તે ધીમી આંચે રહેવા દેવો.

માવાની મેળવણીમાંથી અડેક ગોળો કાઢી તેને લાંબગોળ આકારના બનાવી, ઘીમાં બદામી રંગના તળી કાઢી સહેજ દંડા પડે કે પેલા ચુલે રાખેલા શીરાની અંદર બોળવાં. થોડોવાર રાખી શીરો પચે તે કાઢવા.

૩ ચમચા ખાંડ લઈ તેને બારીક છુંદી તેમાં ગુલાબ જાંબુ ખરમોટી કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી એક દળન ગુલાબ જાંબુ થશે.

ગોળપાપડી.

૧૥ રતલ ગોળ	૧૥ ઔસ બદામ
૪ ચમચા ઘી	૨ ચમચો ખસખસ
૦૥ ટીપરી ઘઉંનો આટો	૧ સુકાં કાપરાંનો કટકો
૦૬ ટીપરી ચણાનો આટો	૦૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૪ ચમચા છોલેલા ચણા	૧ ચમચો ઝીણી છુંદેલી સુંદ

સુંદના ૩-૪ ગાંઠ્યા લઈ તેને છુંદીને ચાળીને એક ચમચો ભુકો લેવો, ચણા છોલવા, બદામ બાફીને છોલીને ઝીણી ઝીણી કાપવી. કાપરં ઝીણું ઝીણું કાપવું. ગોળમાં ૦૬ કપ પાણી તથા એક ચમચો ઘી નાખી, ચુલે મુકી ઘણોજ ટાઇટ આશ કરવો. તે તપાસવા માટે એક રકાખીમાં થોડું પાણી લઈ તેમાં આશનાં ૩-૪ ટીપાં નાખવાં, જો તે કદાચ ગોળી જેવાં બંધાયલાં માલમ પડે તો આશ થયેલો બાણુવો. પછી તેમાં અડેક મુદી ચણાનો તેમજ

ઘઉંનો આટો વારાફરતી નાખ્યા કરવો, ને બાકીના ૩ ચમચા ઘી નાખવું. પછી ફેરવ ફેરવ કરી ગોળ રતાશપર થવા આવે ને તેમાં થોડી કાપેલી બદામ, ચણા, ઝીણું કાપેલું કાપડું, થોડી ખસખસ, સુંદનો ભુકો ને એલચી-જાયફળ નાખવું. પછી ખુમચાને ઘી લગાડી તે પર જરા ઘઉંનો આટો ભભરાવી એ ઘટ મેળવણી રેડી દેવી. ઉપર કાપેલી બદામ ને થોડી ખસખસ ભભરાવવી. હંડી પડે ને છરીને જરા ઘી લગાડી કાપ મુકવા.

ગમે તો એમાં ભુંજેલા ચણા ને સુકાં કોપરાંના કટકા નહિ નાખે તો પણ ચાલે.

ગોળપાપડી-સેવની.

૦૥૥ રતલ સેવ	બદામ, પસ્તાં દરેક ૧૥૥ ઓંસ
૧૪ ઓંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૦૥૥ રતલ ઘી	૦૥૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૬ ઓંસ માવો	...

બદામ, પસ્તાંને બાફી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં તળી કાઢવાં. તેજ ઘીમાં સેવને ફીકી બદામી કરી ઉતારીને હંડી પાડવી. ખાંડમાં ૧૥૥ કપ પાણી નાખી ટાઇટ શીરો કરવો. તેમાં માવો નાખી જરા ઘટ થાય ને તેમાં તળેલી સેવ ઘી સાથે નાખીને ફેરવ્યા કરવી. થોડી વારે તેમાં બદામ, પસ્તાંની સ્લાઇસ, એલચી-જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો. ઘટ લચકા જેવી થવા આવે ને થાળીને ઘી લગાડી તેમાં નાખી દેવી. જરા દરે ને કાપ મુકવા.

ઘારી-કેળાંની.

૭ તળવાનાં કેળાં	૦૥ રતલ માનનું ઘી
૨ ચમચા ખાંડ	૦૥૥ રતલ તળવાનું ઘી
૧૥૥ ઓંસ બદામ	૧ ચમચી વેનીલા
૦૥૥ ટીપરી રવો	૦૥૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૦૥૥ ટીપરી મેડો	૦૥૥ ચમચી મીઠું

બદામને બાફી, છોલી તેને છુંદી નાખવી, નહિ તો ઝીણી ઝીણી કાપવી. તળવાનાં કેળાં એકદમ પાંકેલાં નહિ તેવાં સાત લેવાં. તેને છોલી તેની મોટી કાતરીઓ કરી ઘીમાં બદામી જેવાં તળવાં. તળાય ને ઉતારી ઘુંટી નાખવાં.

તેમાં જે ચમચા ખાંડ, છુંદેલી કે કાપેલી બદામ નાખી ચુલે ધીમે ઇંગારે મુકી, ખાંડ પીગળે ત્યાંવેર ફેરવ્યા કરી પછી ઉતારવું, ઉતારતી વખતે વેનીલા ભેળવે.

રવામાં અર્ધી ચમચી મીઠું ને એક ચમચી ઘી નાખી પાણીએ ખુબ મસળીને નરમ બાંધવે. તે ગોળાને ભીનો મલમલનો કટકો વીંટાળી રહેવા દેવો કે અપરાધ જાય નહિ. ૦૧ રતલ માનનું ઘી લઈ તેને ખુમચામાં હથેલીએ મથી સફેદ દૂધ જેવું કરવું. પછી મેડો નાખતાં જઈ નરમ માખણ જેવો ગોળો કરી તેને પાણીની તપેલીમાં મુકવો. એ મેડાના આટાનું માન થયું. પછી રવાના ગોળાના જે ભાગ કરવા. તેમાંથી એક ભાગ લઈ જરા જડો મોટો રોટલો વણવો. તેની પર જે મેડાના આટાનું માન કીધું છે તે બધું ચોપડવું. પછી રવાનો જે બીજો ભાગ રાખેલો છે, તેનો રોટલો વણી મેડાના માન પર બરાબર ઢાંકી દેવો. પછી તેને ઉપરથી બીંદડીની માફક ગોળ વાળતાં જવું, ને વળ છુટી નહિ જાય તેવી રીતે વીંટ આપતાં હોધએ તેમ એક ગોળો તોડવો, ને સાઈડના છેડા અંદર દાખી તે દાખેલા છેડા ઉપર નીચે રહે તેમ તેનું કુલ્લું કરવું. પછી આટાના કુલ્લામાં કેળાંનો એક ભાગ ભરી, હાથે અંદર દાખતાં જઈ આટાને વાળી લાડવા માફક ગોળ કરવો. ખુમચો ઉંધો કરી તે પર સાટો (સાટાને માટે થોડો મેડો વધારે લેવો) નાખી એ ગોળો વેલણે સંભાળથી વણવો, પછી લોઢીપર વચમાં થોડું ઘી નાખી તેપર મુકી તળવી. નીચેનું પડ જરા લાલ થાય ને તવાથાએ ફેરવવી. પાછું નીચેનું પડ થાય ને કાઢવી. એમ બધી ધારી વણીને તળવી.

ઉપલા સામનમાંથી આશરે ૭-૮ ધારી થશે.

ધારી ખજુરની.

- ૧ રતલ નવો ખજુર
- ૩ ચમચા દૂધ
- ૦૧ ટીપરી મેડો
- ૦૧ ટીપરી રવો
- ૩ ઓસ માનનું ઘી

- નવટાંક બદામ
- ૧ ચમચી વેનીલા
- ૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ
- ૦૧ રતલ તળવાનું ઘી
- ૦૧ ચમચી મીઠું

ખજુરના ઠળીઆ કાઢી થોડાં તળવાના ઘીમાં સહેજ તળી કાઢવો. પછી ૩ ચમચા દૂધમાં પાટાપર બારીક પીસવો. પછી તેમાં કાપેલી બદામ, વેનીલા ને એલચી-જાયફળ ભેળવું.

રવામાં ૦૧ ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચી ભરી ઘી નાખી, પાણીએ ખુબ મસળી નરમ ગોળો કરવો. ૩ ઔસ માનનાં ઘીને ખુમચામાં નાખી હથેલીએ મથી, તેમાં મેડો નાખતાં જઈ નરમ જેવો ગોળો કરવો. પહેલાં રવાના ગોળાની જાડી રોટલી વણી, તેનીપર બધું મેડાનું માન હાથે થાપી જવું. કિનારીથી જરા દુર રાખવું. પછી કિનારી પરથી થોડો થોડો ભાગ ઉંચકી વચમાં લાવી, એમ બધું માન ઢાંકી નાખવું. તેને જરા ગોળ બીંદડીની માફક વાળી, હાથેજ લાંબુ કરી તેના આઠ ભાગ કરવા. ખજુરનાખી આઠ ભાગ કરવા. આટાનું કુલ્લું કરી, તેમાં ખજુર ભરી ગોળો કરીને વેલણે વણવી. લોઢીપર જરા ઘી પુરી તેમાં મુકીને તળવી. ઉપદ્રા સામાનમાંથી આશરે ૮ બારી થશે.

ચાપટ.

૧ ડીપરી મેડો	૬ ઔસ ઘી	૧ નાળિયેરની વાટી
૭ ભરેલા ચમચા ખાંડ	૦૧ શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૪ ઈંડાં	૧૦૦ ઔસ બદામ	૦૧૦૦ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

બદામને બારી તેમાંથી થોડીને છુંદવી, ને થોડીની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરને ખમણી તેનું આશરે બે કપ થાય એટલું દૂધ કાઢવું. ઈંડાં આખાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું. પછી ૦૧૦૦ ચમચો ઘી નાખવું. પછી થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ મેળવતાં જવું. વળી તેમાં બેઉ જાતનું દૂધ થોડું થોડું નાખતાં જઈ મેળવવું. પછી બદામ નાખવી ને ચમચા કે કડછી વડે ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ગાંગડા રાખવા નહિ, ને કડછી ઉતરતું થાય એટલું ધાડાં દૂધપાક જેવું રાખવું. છેલ્લાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, ને આશરે એક કલાક ઢાંકી રાખવું. છેલ્લાં તેમાં વેનીલા નાખવો. પછી ક્રાઈગ પેનમાં જરા ઘી નાખી, તેમાં કડછી ભરી મેળવણી પુરવી, ને દાંડો જરા ઉંચકી બધે ગોળ ફરતી કરી નાખવી. નીચેનું પડ થાય ને ફરતી કાર ઉપાડી તવાથાએ, નહિ તો હાથેજ ઝડપથી ઉંચકી ફેરવી દેવું, ને તે નીચેનું પડ થાય ને કાઢવું. દરેક નવો કરતી વખતે એકેક ચમચી ઘી પહેલાં નાખતાં જવું, પુરતી વખતે બળતુ ધીમું રાખવું. પછી જરા મોટું કરવું. પહેલેથી બળતું મોટું હશે તો ચચરી જશે. ક્રાઈગ પેનમાં મેળવણી ચાપટ પાટળા થાય એટલીજ પુરવી, ઘણું પુરવાથી દેશાં જેવાં જાડાં થશે, જે સારાં લાગશે નહિ. ક્રાઈગ

પેન નહિ હોય તો લોઢી ચુલાપર મુકીને તે તપે ને તે પર ઘી નાખવું, ને એક કડછી ભરી મેળવણી લઈ પહેલાં જોડલો મોટો ચાપટ હોય, તેટલી બહારથી રેડી, પછી અંદરથી રેડતાં જઈ તવાથાએ પાથરીને આપો કરવો, એક પડ લાલ થાયને ફરતી કિનારી તવાથાએ ઉપાડી ફેરવી નાખવો, ને બીજું પડ લાલ થાય કે ઉતારી લેવો, એ પ્રમાણે સઘળા કરવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આસરે ૧૪-૧૫ ચાપટ થશે.

ચીકી-કોપરાંની.

૧ વાટી લીલું નાળિયેર
૧ ચમચો ઘી

૬ ઔસ ગોળ
૧૦૦ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

નાળિયેરને ખમણવું. ઘીમાં ધીમી આંચે નાળિયેરને લાલ કરવું. ગોળમાં એ ચમચા પાણી રેડી ટાઇટ ચાશ કરવો. તે ચાશ ટાઇટ થયો છે કે નહિ, તે તપાસવા માટે એક કાડીની રકાખીમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં ચાશના ૪-૫ ટીપાં રેડવાં, તે ટીપાં બધાંય ને કાઢી ગોળી વાળી જોવી. તે ગોળી કહણુ થઈ જાય તો જાણવું કે ચાશ તૈયાર થયો છે. તે ચાશમાં તળેલું ઘી સાથનું કોપરું નાખી દેવું, ને ધીમી આંચે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થવા આવે કે એલચી-જાયફળ ભભરાવવું. એક નાની થાળીને જરા ઘી લગાડી, તે પર મેળવણી નાખી કાંસ્યાના તબ્બાંને ઘી લગાડીને તે વડે થાપી કાઢવી. ઘણી પાતળી થાપવી નહિ. જરા દૂરે ને છરીથી ગમે તો ચોરસ ચા દાયમંડ કટકા કાપી કાઢવા.

ચીકી-બદામ,-સીંગની.

૬ ઔસ બદામ
૬ ઔસ ભુંજેલી સીંગ

૧૦૦ રતલ ગોળ
૧ ઔસ માખણું કે ઘી

પહેલાં બદામને બારી, છોલીને તેના આડા નાના કટકા કરવા. સીંગની ઉપરની પાતળી લાલ જાલ કાઢી નાખી તેનાખી આડા નાના કટકા કરવા. પહેલાં કાપેલી બદામને ચુલાપર ધીમી આંચે રાખી સહેજ ભુંજાય તેમ સુકી કરવી. કાપેલી સીંગને પણ ચુલાપર એક ઢાંકણમાં મુકી ગરમ કરી કાઢવી.

પછી એક તપેલીમાં ગોળનો ભુકા કરીને ચુલે ધીમી આંચપર રાખવો. ગોળમાં જરાખી પાણી નામવું નહિ. ગોળ પીગળીને તેનો તારવાળો શીરો થાય પછી તેમાં બદામ, સીંગ નાખી મીકસ કરવું. પછી માર્બલના પત્થરની ટેબલને ઘી કે માખણ લગાડી તેપર એ મેળવણી નાખી દેવી, ને વેલણુને જરા માખણ કે ઘીનો હાથ લગાડવો. સહેજ ગરમ હોય તે વખતેજ કાપ મુકી કટકા કરવા.

જલેબી.

૨૥ ટીપરી મેડો	૧ લીંબુ
૦૥ ટીપરી ઝીણો રવો	૨ વાલ કેસર
૩ ઓસ ખાદું દહીં	૧૥ ચમચી વેનીલા
૦૥ ખાલું ચઢાઉ તાડી	થોડાં ગોલાખનાં પાંદડાં
૧૥ રતલ ઘી	થોડાક એલચીના દાણા
૧૥ રતલ ખાંડ	બદામ, ચારોળી, પસ્તાં દરેક નવટાંક

બે ટીપરી મેડો ચાળી તેમાં બધો રવો ભેળવો. તેમાં એક મોટો ચમચો ભરીને ઘી, તથા દહીં ને તાડી નાખવી. થોડું પાણી કકડાવી ખપતું ખપતું નાખી મેળવણી ઘટ ખીરાં જેવી કરવી, તેને અર્ધો કલાક ઘુંટ ઘુંટ કરી, ઢાંકણ ઢાંકીને હવા જાય નહિ તેમ ઉપર કટકો બાંધી તપેલી રહેવા દેવી. એ આથેલું પંદર કલાક સુધી રહેવા દેવું. પંદર કલાક પછી ખાંડમાં ૧૥ કપ પાણી નાખી, ખુબ જોશ આવે ને ૦૥ લીંબુનો રસ નાખવો. બીજો એક જોશ આપી તે શીરો ગાળી કાઢવો.

કેસરને લોઢી પર જરા સેકી, છુંદીને બે ચમચા પાણીમાં ભીંજવી પછી તેને કપડાંથી ગાળી શીરામાં નાખવી. સાથે તેમાં વેનીલા નાખવો, ને એ શીરો ધીમી આંચપર રહેવા દેવો.

જલેબી બનાવતી વખતે મેળવણીમાં ચાર ચમચા કેસર સાથનો શીરો નાખવો, તથા બાકીનો ૦૥ ટીપરી મેડો તથા થોડું ગરમ પાણી નાખી ખુબ ઘુંટવું, ને ઘટ દૂધપાક જેવું કરવું. પછી ૦૥ કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવું. પછી પેણામાં ઘીને કકડાવવું. એક નાળિયેરને પોણું ભંગાવી અંદરથી બધું કાઢી સાફ કરી તેમાં નીચે હોલ પડાવવું, હોલની નીચે આંગળી રાખી ઉપલી મેળવણી તે કાટલીમાં મોઢાં સુધી ભરવી, ને કકડેલાં ઘીમાં ઉંચે હાથે આંગળી કાઢી નાખી પહેલાં એક આડો આંટો આપી, ગોળ ને ગોળ આંટા આપી તરત નીચેની આંગળી

બાંધ કરી દેવી. જલેખીનું એક પડ થાય ને તેને બે વાંસની પટ્ટીથી ફેરવી, બેઉ પડ લાલ કરીને કાઢી લેવી. પછી તેને ગરમ થયેલા શીરામાં નાખવી. ને ત્રણ ચાર મિનિટ રાખીને કાઢવી. ઉપર બદામ પસ્તાં બાંધી, તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે તથા ચારોળી, એલચીના દાણા ને ગુલાબનાં પાંદડાં ભભરાવવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી મધ્યમ સાધકની ૧ દળન જલેખી થશે.

તલના લાડવા.

૩ ઔસ તલ

૨ ચમચા ભુંજેલી શીંગ

૧૫-૨૦ બદામ

૪ ઔસ ગોળ

૦૧ ચમચો ઘી

...

બદામ બાંધી ઝીણી ઝીણી કાપવી, શીંગને છોલી તેને તથા બદામને જરા ભુંજવી. શીંગને ભુંજ્યા પછી જરાક છુંદીને ઝીણા કટકા કરવા, તલ ચુંટી જરા કકડા સફેદ ભુંજવા, ગોળમાં એક ઝૂલ્યું પાણી નામી તથા ૦૧ ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું, પહેલાં ખડખડ કકડા પડશે, પછી તે કકડા બેસી જાય ને ઘણો ઘાડા જેવો, જરાક કાળાશપર ઘટ ચાસ થાયને ઉતારી તેમાં તલ, બદામ, શીંગ નાખી મેળવવું, પછી તેને એક થાળીમાં નાખી દેવું, ને હાથને જરા ઘી લગાડી ગરમ ગરમ લાડવા વાળી દેવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૬ લાડવા થશે.

દહીંથરાં.

૧ ટીપરી ઝીણો રવો

૧ ટીપરી મેડો

૦૧૧ રતલ ઘી તળવાનું

૨ ચમચા ઘી આટો બાંધવા

૧ રતલ ખાંડ

૪ વાલ કેસર

૦૧ રતલ ખાટું દહીં

૧ લીંબુ

...

રવો મેડો ભેળી તેમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તથા દહીં નાખીને કઠણુ આટો બાંધવો. પછી તેના નાના ગોળા કરી તેને પુરી જેટલા વણી બે કલાક રહેવા દેવા. પછી કઢાઈમાં બાંધીનું ઘી કકડાવી તેમાં બધાં દહીંથરાં તળી કાઢવાં.

ખાંડમાં એક મોટું કપ ભરી પાણી નામી, ખાંડ પીગળી જાય ને જોશ આવે ને બધાં લીંબુનો રસ નાખી શીરો ગાળી કાઢવો. કેસરને લોઢીપર

જરા સેકી પાણીમાં ભીંજવી, તેનો રસ ગાળીને શીરામાં નાખવો. પછી તે શીરો એક તાર નીકળે તેટલો થાય ને તેમાં તળેલાં ગરમ ગરમ દહીયરાં મુકી દેવાં. પાંચ મિનિટ રાખી બહાર કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે દળન દહીયરાં થશે.

નાનખટાઇ.

૦૧૧ રતલ મેડો ૬ ઔસ મેડા ખાંડ ૧૧૧ ઔસ બદામ
૧ મોટો ચમચો રવો ૦૧૧ રતલ માનનું ઘી ૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

માનના ઘીને ખુમચામાં નાખી હાથે હાથે ઘણું મથવું. આશરે ૦૧ કલાક મથ્યા પછી તેમાં ખાંડ નાખતાં જઈને પાછું લગભગ ૦૧૧ કલાક વેર મથ્યા કરવું. ઘણું સખત લાગે તો સહેજ પાણીનો હાથ લઈને મથવું. ખાંડ પીગળીને સફેદ માખણ જેવું થવું જોઈએ. પછી રવો ને મેડો ભેળીને તે થોડો થોડો નાખતાં જવું, પણ હવે ઘણું જોરથી નહિ, પણ અળગું મસળવું. ને રોટલીના આટાની માફક ગોળો કરવો. (જો ૦૧૧ રતલ બધું ઘી લઈ લેશું તો આટો વેરાઈ ને છુટો પડેલો લાગશે, માટે ૦૧૧ રતલમાંથી ૧ ચમચો ભરી ઘી રહેવા દેવું.) પછી તેમાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું. પછી એક મોટી રોટલીના ગોળા જેટલો લઈ, તદ્દન ગોળ બોલ જોવો નહિ, પણ ઉપરથી જરા ચપટો થાપીને ખુમચામાં છુટા છુટા ગોળ મુકવા, તેની ઉપર જરીથી ઘણાજ અળગા x આવી રીતે, કાપ મુકવા. બદામને બારી છોલી તેનાં ફાડચાં છુટાં કરવાં, ને નાનખટાઈના કાપના દરેક ખાંચામાં બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ભુંજવા મુકવાં. ભુંજ્યા પછી ખીલીને મોટા ગોળા થશે. કાપ જરાખી ઉંડા મુકાશે તો નાનખટાઈ ઉપરથી ભાંગીને છુટી પડેલી લાગશે, માટે ઉપરની સપાટીપરજ ઘણા અળગા કાપ મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮ નાનખટાઈ થશે.

નીલગીરી પાનકેક.

૧૦ ચમચા મેડો ૦૧૧ રતલ ઘી ૧ ચમચી વેનીલા
૩ ઇંડાં ૪ ચમચા ખાંડ ...
૧૧૧ પાશેર દૂધ ૧૧૧ ઔસ પીસેલી બદામ ...

૩ ઇંડાને આખાં ભાંગી ડોહવવાં. પછી તેમાં થોડો થોડો મેડો ને થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જવું. ને એ રીતે બધો મેડો ને દૂધ પુરું કરવું. છેલ્લાં તેમાં પીસેલી બદામ ને ૪ ચમચા ખાંડ નાખવી. ગમે તો ૩ ચમચા ખાંડ ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. (જો કોઈને એ ખારાંજ જોઈતાં હોય, તો ખાંડ નહિ નાખવી ને ૦૧ ચમચો ભરી મીઠું લેવું.) પછી તેમાં ૧ ચમચી વેનીલા નાખવો.

એ બનાવવાને માટે ઉપર દાંડો ને નીચે ગોળ ને ગોળ ફરતી રીંગ, આવી રીતનું લોખંડ કે એલ્યુમીન્યમનું બનાવેલું આવે છે. (નહિ મળે તો નમુનો દેખાડવાથી બનાવી આપશે. એલ્યુમીન્યમનું વધારે સારું કે કીટાય નહિ.) મેળવણી કીધા પછી કદાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પાનકેક બનાવવાની રીંગ દાંડા સાથે ઉભી પકડી રાખી ઘીમાં તપાવવી. તપે ને ઉપરનો દાંડો પકડી બહાર કાઢી ને રીંગને તુરત મેળવણીમાં બોળવી. મેળવણીમાં રીંગ આખી નીચે વેર હુબાવી નહિ દેવી, પણ લગલગ રીંગની પટીનો પોણો ભાગ આવે તેટલું બોળવું. પછી તે મેળવણી સાથની રીંગ ઉંચકી, ઘીમાં ઉભી મુકી, દાંડા વડે પકડી રાખવી. બદામી રંગનું તળાય ને બહાર કાઢીને રીંગને ઉપરથી જરા છરીએ થોડીને પાન કેકને રકાખીમાં છુટું કરવું. બીજું કરતી વખતે થોડો વખત રીંગને ઘીમાં પકડી રાખી તપાવી, પછી બહાર કાઢીને મેળવણીમાં બોળીને તળવાં.

મેળવણી ચાપટના આટા જેટલી રાખવી. આટલા સામાનમાંથી આશરે દોઢ દજન થશે.

પસ્તાં પાપડી.

૧ રતલ દૂધ	૧ રતલ ખાંડ	૨ ચમચી વેનીલા
૦૧ રતલ પસ્તાં	૩ ઓંસ બદામ	૨ ચમચી ભરી માખણ
...	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-ઝાયફન	...

એક સોજી તપેલીમાં દૂધ બાળી ખાંડ નાખ્યા વગર તેનો મોજો માવો કરવો. બદામ પસ્તાં બાપી, છોલી, પીસીને બેઉને ભેળી નાખવા, ને માવા સાથે મીકસ કરવાં.

૧ રતલ ખાંડમાં બે કપ પાણી રેડી તેનો તાર નીકળે તેવો ટાઇટ શીરો કરવો, ને તેમાં માવો ને બદામ પસ્તાં ભેળેલાં નાખી દેવાં, ને ઘણોવાર

સુધી ફેરવ ફેરવ, કરી શીરો સુકાય ને સુકા ગોળા જેવું થાય તેટલું કરવું. પછી તેમાં દોઢ ચમચી માખણ, વેનીલા તથા છુંદેલું એલચી-બનયફળ નાખી ભેળીને ઉતારવું. ને એક ખુમચીને બાકીનું માખણ લગાડી તેમાં નાખી બંધાવા દેવું, થોડું બંધાય ને હાયમંડ શેષે કાંપ મુકવા.

પાનકેક.

૦૥ રતલ ખીમો અથવા	૬ ચમચા ભરી મેડો
૧ વાટી નાળિયેરનું ખમણ	૨ ચમચા ખાંડ અથવા
૧૥ ઔસ બદામ	૦૥ ચમચી મીઠું
૧૥ ઔસ કીસમીસ દરાખ	૨ ચમચા ઘઉંનો આટો
૧ ઇંડું	૪ ચમચા ભુંજેલાં પાંડિનો ભુંજા
૦૥૥ પાશેર દૂધ	૦૥૥ રતલ ઘી (ખમણના પાનકેક હોય તો જરા ઓછું.)

જો પાનકેક ખમણનાં કરવાં હોય તો એક વાટી નાળિયેરને ખમણી, ખમણના લાડવા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મેવો, વેનીલા નાખી ખમણ બનાવવું. ને જો ખીમાના બનાવવા હોય તો તતરેલો આટો-મીઠો ખીમો બનાવવો, ને તેમાં તળેલી બદામ-દરાખ ભેળવી.

પાનકેક કરવા માટે ૧ ઇંડું ભાંગી ડોહવી, તેમાં ૦૥૥ પાશેર દૂધ રેડી મીકસ કરવું. પછી તેમાં ઘઉંનો મેડો આશરે ૬-૭ ચમચા ભરી લઈ તેમાંથી થોડો થોડો મેળવતાં જઈ મીકસ કરવો. પછી તેમાં જો પાનકેક ખીમાના બનાવવા હોય તો ૦૥ ચમચી મીઠું, ને ખમણના બનાવવા હોય તો બે ચમચા ખાંડ નાખવી. આશરે ચાપટના જેટલું ઘટ રાખવું. ક્લાઈગ પેન ચુલે મુકી, એક ચમચી ભરી ઘી લઈ તે પેનામાં ફરતું લગાડવું, ને તેમાં પેલી મેળવણી કડછીએ ચાપટની માફક ફરતી રેડવી, બધે બરાબર પંથરાયલી નહિ હોઈ તો ક્લાઈગ પેનનો દાંડો પકડી ફેરવી બધે પાંચરી સરખું કરવું, ને એક બે મિનિટમાં હેંટેનું પડ જરાક થાય, ને બીજું પડ ફેરવ્યા વગર એમનું એમ તેને એક ખુમચામાં ગોળ નાખી દેવું, ને તેમાં તુરત એક ચમચો ભરી ખીમો કે ખમણ મુકવું. તેપર નીચેનું પડ ઉપર વાળી, પછી બેઉ બાજુથી વાળીને પાછું ગોળ વીંટાળી દેવું. જો તે પડ જરાક થંડુ થયું હશે તો છેલ્લો ભાગ બરાબર ચોટી જશે નહિ, માટે ઘઉંના આટામાં જરા પાણી રેડી લાડી

જેવું કરી તે જરા ડારે લગાડી વળગાવી દેવું. એ પ્રમાણે બધાં બનાવવાં. પછી તે દરેકને કટલેત્સની માફક પાંડિનો ભુકો (પાંડિનું ફીમ) લગાડવો ને પાછું પેણામાં ઘી રેડી તેમાં તળવાં ને જરા લાલ થાય ને કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮-૯ પાનકેક થશે.

પાનકેક દહીંના.

૩ ઓસ દહીં	૧૦ ચમચા દૂધ	૬ ઓસ ઘી
૨ ઇંડાં	૩ કાપેલી ચમચી મીઠું	...
૬ ચમચા મેડો	૩ ચમચા ખાંડ	...

ખીમા માટે.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	થોડી કાથમીર	૧૦૦ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ આદનો ટુકડો	૧ ચમચો મેડો	૧૦૦ ચમચી મીઠું
૪ કડી લસણ	૧૦૦ ચમચી હળદ	૧ કાંદો
૪ લીલાં મરચાં	૧૦૦ ચમચી ધાણાજીરું	૧ ચમચો ઘી

ઇંડાંને ખુબ ડાહવી તેમાં ખાંડ ને મીઠું નાખી, પછી થોડો થોડો મેડો તથા થોડું દૂધ નાખતાં જઈ મીકસ કરવું. પછી દહીં નાખવું ને ખુબ મીકસ કરવું. છેવટે મેળવણી થટ દૂધપાક જેવી થાય ત્યાંસુધી દૂધ નાખતાં જવું. પછી મેળવણી ખીમો તૈયાર થાય ત્યાંસુધી ઢાંકી રાખવી.

ખીમા માટે ગોસને કાપી માંસને ઘાંધ તેનો મશીનમાં ખીમો પીસવો. તેમાં કાપેલું આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાં, હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું ને મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ચમચા ઘીમાં વધારના કાંદાને બદામી તળી તેમાં મેડો નાખી મસાલા સાથેનો ખીમો નાખી દેવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ખીમો તતરે ને તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી ખીમો તદન સુકો થાય ને ઉતારવો.

ફાઈગ પેન (હાથાવાળો તળવાનો પેનો)માં ૧ ચમચી ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી તવાય કે તેમાં એક નાની કડછી ભરી પાનકેકની મેળવણી નાખવી. તે મેળવણી ફરતી પથરાઈ જાય તેમ ફાઈગ પેનનો હાથો પકડી ફેરવ ફેરવ કરવું, એટલે ગોળ રોટલી માફક ફેલાઈ જશે. પછી ચુલે મુકી એક પડ બદામી રંગનું થાય કે ઉથલાવી ખીજું પડ થાય કે બહાર કાઢવું, ને તેમાં ૧ ચમચો ભરી ખીમો મુકી ગોળ બીંદડી માફક ચીંટાળી દેવાં.

એ પ્રમાણે બધાં કરવાં. કાઠંગ પેન નહિ હોય તો લોઢી પર જેમ ચાપટ કરીએ છીએ તેમ કરી ખીમો મુકી વીંટાળવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮-૯ થશે.

પુરી-ખારી.

૦૥ ટીપરી મેડો

૦૥૥ રતલ ઘી

૦૥ ટીપરી રવો

૧ ચમચી મીઠું

રવો ને મેડો ચાળીને ભેળવો. તેમાં મીઠું વાટી તે, ને એક ચમચો ભરી ઘી મેળવવું, ને ખપ પુરતું ગરમ પાણી, હાથે સેહવાય તેવું લઈને આટો બાંધવો. આટાને ખુબ મસળીને કહણુ રાખવો, ને તેને બે કલાક રહેવા દેવો. પછી જોરથી મસળીને તેના ઝીણા ગોળા કરવા. પછી વેલણે નાની પુરીઓ વણવી એક પડ થોડું વણી તેને ફેરવીને પાછું વણવું. પછી બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં મુકીને તળવી. ઘીમાં મુક્યા પછી ગોળા ને ગોળા ફેરવ્યા કરવી, ને આભુઆભુથી ઘી ઉપરના પડપર છાંટયા કરવું જેથી પુરી ઉપસશે. ઘણી લાલ કરવી નહિ. નાની, પાતળી ને ઉપસેલી સફેદ જેવી બનાવવી. આટો બાંધવામાં બે ઘી ઘણું પડશે તો પુરી તળતાં વેરાઈ જશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૦-૨૧ પુરી થશે.

પુરી-બીજ રીત.

૧ ટીપરી મેડો

૩ મોટા ચમચા તાવેલું ઘી

૦૥૥ રતલ તળવાનું ઘી

૪ મોટા ચમચા રવો

૧ મોટો ચમચો દહીં

...

૧૥ ચમચી મીઠું

૭ મોટા ચમચા તાડી

...

મેડા રવાને ચાળીને ભેળવો. પછી તાવેલું ઘી, દહીં, તાડી, વાટેલું મીઠું નાખી ગુંદી ગુંદીને આટો બાંધવો ને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પછી લખોટા જેટલા ગોળા પાડી તેની નાની પુરી વણવી. પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૪-૨૫ પુરી થશે.

પુરી બદામની.

૦૥૥ રતલ બદામ	૧ ચમચો માખણ
૧ રતલ ખાંડ	૨ વાલ કેસર
૦૥૥ ખાલું ગુલાબ	૦૥૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-ઝાયફન
૪ ઇંડાંની સફેદી	...

બદામને થોડા ગુલાબમાં બારીક પીસવી. ખાંડને છુંદીને બારીક કરી ચાળી કાઢવી. પછી પીસેલી બદામ, છુંદેલી ખાંડ, ચાર ઇંડાંની સફેદી ચઢાવ્યા વગરની, ને બાકીનો ગુલાબ (૧ ચમચો ગુલાબ રહેવા દેવો.) એ બધાને સાથે કરી ચુલે ધીમે તાપે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ જેવું થાય ને કેસરને જરા પાણીમાં લીંબવી, ગાળીને તેનું જરા પાણી, તથા ૧ ચમચો માખણ નાખી ફેરવ્યા કરી, તદ્દન પાણી સુકાઈને સુકું થાય ને ઉતારી ટેબલપર નાખવું. પછી વેલણે જરા વણી, ને પતરાંના દાબડાના ગોળ ઢાંકણે કાપવું. આસપાસનું જે બાકી વધે તેને પાછું તપેલીમાં નાખી, જરા ગુલાબ છાંટી, ફેરવીને ઉતારવું, ને પાછું વણીને કાપવું. એમ આબુઆબુ વધે તેને કર્યા કરવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે એ દળન પુરી થશે.

પુરી મસાલાની.

૦૥૥ રતલ મેડો	૧ ચમચી ખોખરા કરેલાં મરી
૦૥૥ રતલ દહીં	૧ ચમચી ખોખરું કરેલું જીરું
૩ ચમચી મીઠું	૦૥૥ ચમચી હળદ
૧ શેર ઘી	...

મેડાને ચાળી તેમાં વાટેલું મીઠું, ખોખરાં કરેલાં કાળાં મરી ને જીરું, તથા હળદ ભેળી ૧ ચમચો ઘી નાખી, દહીં લેતાં જઈ આટો મગ્ગનો નરમ ગુંદી ગુંદીને બાંધવો, ને એક કલાક રહેવા દેવો. પછી તેમાંથી લીંબુ જેટલા ગોળા કાઢી નાની પુરી વણવી, ને બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં તે પુરીને બદામી રંગની તળી કાઢવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૦-૨૧ પુરી.

પોપટજી.

૦૥૥ રતલ રવો	૬ ઇંડાં	૧ ચમચી વેનીલા
૦૧ રતલ મેડો	૩ ઓસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૦૥૥ રતલ ઘી	૩ ઓસ દૂધ	૧ ચમચી કેરવેસીડ
૦૥૥ રતલ મેડા ખાંડ	૦૧ થી ૦૥ બાટલી તાડી	...

બદામને બાફી, છોલી અર્ધાંને બારીક છુંદવી ને અર્ધાંની સ્લાઇસ કરવી. કેરવેસીડ ખોખરી કરવી.

રવો ને મેડો ચાળીને ભેળવો. એક વાસણમાં ૬ ઇંડાં આખાં ભાગી મીકસ કરવાં. પછી તેમાં દોઢ ચમચો ઘી ને બે ચમચા ભરી ખાંડ મીકસ કરવી. પછી થોડો થોડો ભેળેલો આટો-રવો, ને થોડી તાડી નાખતાં જઈ કડછીથી ઘુંટયા કરવું. પછી તેમાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ, કાપેલી ને પીસેલી બદામ ને ખોખરી કાઢેલી કેરવેસીડ નાખવી ને બરાબર મીકસ કરવું. એ મેળવણી જરા ઘટ હોવી જોઈએ, પછી મેળવણીના વાસણને જરા તાપ આગળ બે ત્રણ કલાક ચઢવા રહેવા દેવું. જેમ તાડી ચઢાઉ હશે તેમ જલદી ચઢશે. ચઢી રહે ને તેમાં દૂધ, બાફીની ખાંડ (થોડી ઉપર ભભરાવવાની રાખીને) ને વેનીલા નાખવો. પછી પોપટજીનો પેનો ચુલે મુકી, તેના દરેક પ્રલ્યાંમાં ઘી નાખવું. તે ઘણું કકડે ને તેમાં કડછી ભરીને મેળવણી લઈ દરેક પ્રલ્યાંમાં નાખવી. નીચેનું પડ લાલ થયા આવે ને બે છરી વડે સંભાળથી ફેરવીને પાછું તે પ્રલ્યાંમાં મુકવું. પછી તે પડખી લાલ થાયને કાઢવું. નવા બનાવવા અગાઉ ઘી ઘટવું હોય તો ખીણું નાખવું. હેડે ઉતાર્યા પછી બાફીની ખાંડમાંથી તેની ઉપર થોડી ભભરાવવી.

ઉપલા આમાનમાંથી આશરે ૧૫ પોપટજી થશે.

ફાલુદો.

૧ રતલ દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ બરફ
૬ ઓસ મલાઈ	૪ ચમચા તુકમરીના ખી	...
૦૥ બાટલી ગુલાબનું સરખત	૨ ચમચા કોર્નફ્લાવર	...

દૂધમાંથી અર્ધાં દૂધને કકડો પાડી તેમાં ૩ ચમચા ખાંડ નાખવી. એક પ્યાલામાં બે ચમચા કોર્નફ્લાવરને બે ચમચા હંડા દૂધમાં મીકસ કરી તે પેલા ચુલાપરના દૂધમાં નાખતાં જઈ ફેરવતાં જવું કે ગાંગડા થાય નહિ. ખીર જેવું

ઘટ થાય ને ફેરવીને ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું, એક બોધ્યાને એક તપેલીપર મુકવું. તે તપેલીમાં એક રતલ બરફ તથા એક કપ શરબત નાખવું. ઠંડો પડેલો કોર્નફલાવર બોધ્યામાં નાખી લોકડાંના ચમચાએ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જેથી બોધ્યામાંથી ઝીણા ઝીણા દાણા આઇસમાં પડીને બંધાઇ જશે. એમ ઘૂંટી ઘૂંટીને બધું ખલાસ કરવું. જરૂર પડે તો બળે ચમચા દૂધ નાખતાં જવું.

તુકમરીના બીયાંને ઘોષ તેમાં એક પ્યાલું પાણી નાખી એક કલાક ભીંજવી રાખવાં. પછી બાકીના દૂધમાં મલાઇ મીકસ કરી તેમાં બાકીનું શરબત, તથા બોધ્યામાંથી પડેલા કોર્નફલાવરના દાણા-શરબત આઇસ સાથે- ને તુકમરીના બી નાખી એ બધું એક તપેલીમાં ભરી બહારથી બરફ મુકી ઠંડુ થવા દેવું. ગુલાબી કલરનું જોઇએ તો તે કલર થાય તેટલાં કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં.

બાસુદી.

- | | |
|------------------|----------------------------|
| ૧૧ શેર દૂધ | ૧૧ ઓસ પસ્તાં |
| ૪ ચમચા મેડા ખાંડ | ૧ ચમચો વેનીલા |
| ૩ ઓસ બદામ | ૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી જયફળ |

બદામ પસ્તાંને બારી છુંદી કાઢવાં, દૂધને ચુલા ઉપર મુકી અધું બળે કે ખાંડ ભેળવી, ને ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી નીચે દાઝે નહિ. પછી ઘટ દૂધપાક જેવું થાય કે છુંદેલી બદામ ને પસ્તાં ભેળવાં, જરા ફેરવી ઉતારવું, ઉતારતી વખતે વેનીલા ને એલચી-જયફળ ભભરાવવું.

મગની દાળની કચુરી.

- | | | |
|-------------------|---------------|----------------------|
| ૦૧ ટીપરી મગની દાળ | ૦૧ ચમચી જીરું | ૧ નાનો આદુનો ટુકડો |
| ૭-૮ સુકાં મરચાં | ૦૧૧ રતલ ઘી | ૪ કડી લસણ |
| ૦૧ ચમચી મીઠું | ૭-૮ એલચી | ૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી |
| ૧ નાનો તજનો ટુકડો | ૭-૮ લવંગ | ૨ મોટાં લીંબુનો રસ |
| થોડી કાથમીર | ૦૧ ચમચો ધાણા | ... |

પડ માટે.

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ૦૧ ટીપરી મેડો | ૧ નાનો ચમચો ઘી |
| ૨ ચમચા રવો | ૦૧ ચમચી વાટેલું મીઠું |

મગની દાળને ચુંટી ઘોષ બે કલાક થંડા પાણીમાં લીંબવી રાખવી. તેટલાં મરચાં, તજ, જીરું, કાથમીર, એલચી, લવંગ, ધાણા, આદુ, લસણ લઈ તેનો બારીક મસાલો પીસવો. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી.

મગની દાળને પાટા ઉપર બારીક પીસવી. ત્રણ ચમચા ઘીમાં ધીમી આંચે પીસેલી મગની દાળને ઘેરા બદામી રંગની તળવી. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો તથા મીઠું નાખવું, ને સહેજ ભુંજાય કે ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

પડ કરવા માટે, મેડા ને રવાને ભેળી તેમાં વાટેલું મીઠું તથા એક ચમચો ઘી નાખી, પાણીથી ગુંદી ગુંદીને રોટલીના આટા જેવો નરમ બાંધવો, પછી તેમાંથી એક લીંબુ જેટલો ગોળો કાઢી તેની પાતળી પુરી વણી તેમાં વચમાં મગની દાળની મેળવણી સમાઈ રહે તેટલી મુકી છેડા બંધ કરી દેવા, (લાડવા માકફ) ઘી કકડાવી તેમાં તેને બદામી રંગની તળી કાઢવી.

મલીદો.

૦૧ રતલ ઝીણો રવો	૦૧ શેર દૂધ	૨ ઓસ ઓરેન્જ પીલ
૦૧ રતલ ઘઉંનો આટો	૧૦૦ ઓસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું
૦૦૦૦ રતલ મીઠાઈનું ઘી	૧૦૦ ઓસ પસ્તાં	એલચી-બયડળ
૦૦૦ રતલ મેડા ખાંડ	૧૦૦ ઓસ કરંટ દરાખ	૦૦૦ તોલો બવંત્રી
૬ છંડાં	૧૦૦ ઓસ સાકર	...
૨ ચમચી વેનીલા	૧ તોલો કેરવેસીડ	...

બદામ પસ્તાંને બારી છોલી તેની બારીક સ્લાઇસ કરવી. કરંટ દરાખને ચુંટી ઘોષ સાફ કરવી. ઓરેન્જ પીલને ઝીણી ઝીણી કાપવી. કેરવેસીડ જરા ખોખરી કરવી. સાકરના ઝીણા કટકા કરવા. એલચી, બયડળ, બવંત્રી છુંદવું.

આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેમાં એક ચમચો ભરી ઘી નાખવું. પછી દૂધ નાખીને આટો બાંધવો, પણ તે આટાને ઘણો મસળવો નહિ. પછી તેના મોટા ભાગના જેટલા ગોળા કરી જરા હાથે થાપી, કઢાઈમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળવા, ને તળ્યા પછી તે ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંગીને ભુકા કરવો. તેમાં ગાંગડા રાખવા નહિ. જે ભુકા નહિ થાય એવા ગાંગડા નીકળે તો કાઢી નાખવા. બાકીના ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખ તળવી. ખાંડમાં નાનું પોણું કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે ને બે બેશ આવે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. પછી મેવો તળેલાં ઘીને એક

સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકતું. તેમાં રોટલીનો ભુકો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી તળ્યા કરવો, ઘણો ઘેરો રંગ કરવો નહિ, પણ મલીદાના રંગ જેવો થાય ને તેને શીરામાં ભેળી દેવો, ને ચુલાપર ફેરવ્યા કરી જરા ઘટ થાય ને ઉતારી હંડો પાડવો. ઇંડાંની સફેદી જુદી ચઢાવી પછી તેમાં દાળ ભેળવી, મલીદાનો આટો જરા હંડો પડે ને તેમાં એ ઇંડાં ભેળવાં. ગરમમાં ઇંડાં ભેળવાથી ઇંડાં બાંધાઈ જશે. બરાબર મીકસ કરી ઇંગારે રાખી ફેરવ્યા કરવું. પછી થોડો મેવો, એલચી, જાયફળ ઉપર ભભરાવવા રાખી બાકીનો મેવો, ઓરેન્જ પીલ, સાકર, કેરવેસીડ, એલચી-જાયફળ તથા વેનીલા એ બધું અંદર નાખી ભેળીને ઉતારી પાડવું, ને બાકીનો મેવો ને એલચી-જાયફળ ઉપર ભભરાવવું.

મલીદો-બીજી રીત.

ઉપલાજ માપ પ્રમાણે સામાન લઈ આટો બાંધવો, ને તેના ગોળા કરી ઉપર મુજબ તળી, તેનો ભુકો કરીને પાછો તે ભુકાને તળવો. મેવોખી એજ પ્રમાણે તળવો ને ખાંડનો શીરોખી એમજ કરવો. પણ એમાં ઇંડાં છ ને બદલે દશ લેવાં. ઇંડાં ભાંગી તેને બરાબર મીકસ કરવાં. શીરો તદ્દન હંડો પડે, ને તેમાં ઇંડાં તથા એક મોટો ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. જરા ઘટ થાય ને તેમાં કકડા આવે, ત્યારે પેલો તળેલો આટો તેમાં નાખી ધીમે ચુલે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થવા આવે તે વેળા ઉપર પ્રમાણેજ મેવો ને બીજું બધું અંદર નાખવું, ને ઉતારી બાકીનો મેવો ઉપર ભભરાવવો.

મલીદો કેસર્યા.

૦૥ ટીપરી ઘઉંનો આટો	નવટાંક પસ્તાં	૧ ચમચો વેનીલા
૦૥ ટીપરી ઝીણો રવો	૨ ઓંસ ઓરેન્જ પીલ	૨ વાલ કેસર
૦૥ રતલ મેડા ખાંડ	૩ ઓંસ કરંટ દરાખ	૧ ચમચી છુંદેલું
૧ રતલ સોજું ઘી	૭ ઇંડાં	એલચી-જાયફળ
૧૥ ઓંસ બદામ	૩ ઓંસ ભેંસનું દૂધ	...

બદામ પસ્તાં બાકી તેની સ્લાઈસ કરવી. દરાખને ઘોષા લુછી કાઢવી. ઓરેન્જ પીલના ઝીણા ટુકડા કરવા. કેસરને ચુલાપર સેકી કકડી થાય ને ઉતારી ભુકો કરવો.

રવા ને આટાને ચાળી તેમાં ૧ ચમચો ઘી તથા ૩ ઇંડાં નાખી અલગા હાથે મીકસ કરવો. તેમાં જરા જરા ખપતું ખપતું દૂધ નાખતાં જઈ, ઘઉંની રોટલી જેટલો નરમ આટો ગુંદ્યા વગર આંધી ૦૧ કલાક ઢાંકી રાખવો.

ઘીને કકડાવી તેમાં બદામની સ્લાઈસ શીકી બદામી તળી, તેમાં પસ્તાંની સ્લાઈસ તથા કરંટ દરાખ નાખી દરાખ પુલે કે ઉતારી પાડવું. કેસરને બાકી વધેલાં દૂધમાં ભીંજવવી.

ઘઉંના આંધેલા આટામાંથી ૪ ગોળા કરી, તેને હાથ પર પુરી જેવા થાપી કલેડાં પર ભુંજી કાઢવા. લાલ જેવા ભુંજાય કે ગરમ ગરમજ ભાંગી તેનો ભુકો કરવો, કઠણ પોપડા હોય તેને કાઢી નાખી ખલમાં છુંદવા.

ખાંડમાં ૨ પ્યાલાં પાણી રેડી ૫-૬ જોશ આવે કે તેમાં આટાનો ભુકો તથા બદામ દરાખ તળતાં વધેલું ઘી નાખી દેવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થવા આવે કે કેસર ભીંજવેલું દૂધ તથા તળેલો અર્ધો મેવો ભેળવો. ૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, ને થોડી કાપેલી ઓરેંજ પીલ નાખવી. કેસરનું દૂધ સુકાઈ જાય કે ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું. બાકી રાખેલાં ૪ ઇંડાંમાંથી બે ઇંડાંની સફેદીને છુટી પાડી ખુબ કદ ચઢાવી તેમાં ૪ ઇંડાંની દાળ ભેળવી. (સફેદી ફક્ત બેજ ઇંડાંની વાપરવી.) ઇંડાં નાખેલા મલીદામાં તે ઇંડાંને ભેળી ચુલે મુકવું. ઇંડાં મળી જાય ને ઉતારી વેનીલા ભેળવો. રકાબીમાં કાઢી બાકીનો મેવો, એલચી-જાયફળ, ઓરેંજ પીલ ઉપર ભભરાવવું.

માળપુડા.

૧૧૧ આંસ ઘઉંનું દૂધ
૧ ટીપરી મેડો

૧ મોટો ચમચો રવો
૦૧ રતલ ખાંડ

૦૧૧ રતલ ઘી
૧ વાલ કેસર

કેસરને જરા સેકી, છુંદી કાઢી, બે ચમચા પાણીમાં મીકસ કરવી. ખાંડમાં ૦૧૧ પ્યાલું પાણી નાખી પાંચથી છ તારનો ટાઇટ શીરો કરવો. ઘઉંના દૂધને ૦૧ કપ પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી હાથે ચોળાને કટકાથી ગાળી કાઢવું. ખાંડનો શીરો ઠંડો પડે ને તેમાં રવો તથા મેડો ભેળી, તે થોડો થોડો નાખી ચમચાથી મીકસ કરવું, ને પછી તેમાં થોડું ઘઉંનું દૂધ નાખતાં જઈ પાછો ભેળેલો મેડો રવો નાખી, પાછું દૂધ નાખી મીકસ કરવું. કેસરનું પાણી કપડાંથી ગાળી તે એક ચમચા જેટલું

નાખ્યું, મેળવણી દૂધપાકથી સહેજ પાતળી કરી એક કલાક રહેવા દેવી. પછી લોઢીને ચુલાપર તપાવી તેમાં બે ચમચા ઘી પુરવું. ઘી કકડે ને તેમાં અડધી કડછી ભરી મેળવણી બરાબર વચમાં પુરવી, એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાયને કાઢવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૭-૧૮ માળપુડા થશે.

રવો.

૦૧ રતલ રવો	૧૧ શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૦૧ રતલ ઘી	૧૧૧ ઓસ બદામ	૧ ચમચી એલચી-જાયફળ છુંદેલું
૭ ચમચા ખાંડ	૧૧૧ ઓસ કરંટ દરાખ	...

બદામને છોલી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. કરંટને ચુંટીને ઘેવી, થોડાં ઘીમાં બદામની સ્લાઇસને શીકી જેવી તળીને કાઢી લેવી, પછી કરંટને તળવી. કેટલાંકા બદામને તળ્યા વગર એમજ સફેદ સ્લાઇસ રવામાં નાખે છે, તેમ નાખવી હોય તો ફક્ત દરાખ તળવી.

દૂધમાંથી બે ભાગ કરવા. એક ભાગ દૂધને ચુલે મુકી કકડા પાડવા. બીજા ભાગમાં ખાંડ પીગળાવી પછી કકડા પાડવા. બંને દૂધના વાસણને ગરમ રાખવા ધીમે ચુલે રાખવાં. પછી એક તપેલીમાં બાકીનું ઘી નાખી તે ગરમ થાય ને તેમાં રવો નાખી, ધીમી આંચે રાખી ફેરવ ફેરવ કરી ભુંજવો. જરાખી રતાસ નહિ પકડે ને બદામી રંગનો થાય, ને ઘીમાં પરપોટા જેવું લાગે, ને પેલું મોણું કકડાવેલું દૂધ રવામાં રેડવું, ને તરતજ જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું, કે જેથી રવામાં ગાંગડા થાય નહિ, ને દૂધ શોષાઈને રવો ખીલીને ઘટ થાય, ને પેલાં મીઠાં ગરમ દૂધમાંથી થોડું થોડું રેડી ઘટ થાય ને પાછું રેડવું. એમ બધું દૂધ પુરું કરવું. અર્ધું દૂધ નખાય ને બદામની થોડી સ્લાઇસ ને થોડી કરંટ દરાખ અંદર નાખવી. પછી રવાને એકદમ ઘટ કરવો નહિ, પણ ઢીલો રાખી ઉતારવો, કારણ ઉતર્યા પછી ઘટ થાય છે. ઉતારતી વખતે વેનીલા ને એલચી-જાયફળ ભેળવું. રવો પ્લેટમાં કાઢ્યા પછી ઉપર બાકીની બદામ ને કરંટ ભભરાવવી.

રવો ઇંડાનો.

૧ ટીપરી પહેલા નંબરનો ઝીણો રવો	૨૥ વાલ કેસર
૨ શેર દૂધ	૬ ઓસ બદામ
૦૥૥ રતલ તોળેલી ખાંડ	૧૥ ચમચી વેનીલા, નહિ તો
૧૨ થી ૧૫ ઇંડાં	ગુલાબનું એસન્સ ૦૥ ચમચી
૦૥૥ રતલ ઘી	...

બદામને અર્ધી બારીક છુંદવી, ને અર્ધીની પાતળી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં શીકા રંગની તળવી. પછી તેજ ઘીમાં રવો ને ખાંડ સાથેજ નાખી જરા શીકા બદામી રંગનું કરવું. પછી ઇંડાં ભાંગી, સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી તેમાં ઇંડાંની દાળ બરાબર મીકસ કરવી. પછી એ ઇંડાં ઠંડાં દૂધમાં નાખી બરાબર મીકસ કરવાં. પછી એ ઇંડાં મીકસ કીધેલું દૂધ રવામાં ખપતું ખપતું રેડી ફેરવ્યા કરવું. દૂધ ને ઇંડાં મીકસ કરતી વખતે કેસરને પહેલાં જરા દૂધમાં પીગળાવી ગાળી કાઢી, તે પણ ઇંડાં-દૂધમાં સાથે મીકસ કરવી. જ્યાંસુધી બધું દૂધ ખલાસ થાય ત્યાંસુધી થોડું થોડું રેડ્યા કરી ફેરવતાંજ રહેવું, ગાંઠ ધવા દેવા નહિ. છેલ્લાં વેનીલા ભેળવો, નહિ તો ઉતારીને ગુલાબનું એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું. તેમજ રવો તૈયાર થયા પછી છુંદેલી બદામને અંદર ભેળીને રવો ઉતારવો, ને બદામની સ્લાઇસ ઉપર નાખવી તેમજ એલચી-જાયફળ નાખવું.

ઠંડાં દૂધમાં મીકસ કરવા લખેલું છે, પણ દૂધ અગાઉથી આવેલું હોય તે બગડી નહિ જાય માટે એક કકડો પાડી પછી ઠંડું કરવું.

લાડવા ખમણના.

ખમણને માટે:—

૧ માળિયૈર	૧૥ ઓસ ચારોલી
૬ ઓસ ખાંડ	૩ ચમચા ઘી
૧૥ ઓસ બદામ	છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧૥ ઓસ કીસમીસ દરાખ	૧ ચમચી વેનીલા

ખીચીને માટે:—

૧ ટીપરી ભીના ચોખ્ખાનો ઠળાવેલો આટો, નહિ તો પહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો.

૧ ચમચો ઘી

બદામ બાશીને છોલી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. ઘીમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી તે સહેજ બદામી રંગની થવા આવે, ને દરાખને ચુંટી ઘોષને તે નાખવી, તથા ચારોળી નાખવી. દરાખ પુલે ને ઉતારી પાડવી. એક પાકટ નાળિયેરની એ વાટીનું તદ્દન સફેદ ખમણ કાઢવું, પછી તેમાં ૮ ચમચા ખાંડ, મેવો તળતાં વધેલાં ઘીમાંથી એક નાનો ચમચો ઘી, ને આશરે ચાર ચમચા જેટલું પાણી નાખીને ઈંચારે ફેરવ્યા કરવું. ખમણનું પાણી છુટશે તે સુકાય ને ઉતારવું. એકદમ ઘણું સુકું કરવું નહિ. તેમ કરવાથી ખમણ વવરું થઈ જશે. તેમાં છુંદેલું એલચી-જયફળ અર્ધી ચમચી જેટલું, ને તળેલી બદામ, દરાખ, ચારોલી ભેળવી, ને તેમાં વેનીલા નાખવો.

ખીચીને માટે મીઠાઈના અથવા હલવાના ચોખ્ખા આવે છે, તેને ઘોવા, પછી મલમલના કપડાંપર તે નાખી તે કપડાં વડે લુછી નાખી ઘંટીમાં દળાવી આટો કરવો. એ આટાના લાડવા કરવાથી તે વધારે સફેદ થશે. તેમ નહિ બને તો પહેલા નંબરનો સોજો ચોખ્ખાનો આટો લેવો, તેમાં એક ચમચો ઘી નાખવું, તથા થોડું થોડું કરી ઠંડુ પાણી નામતાં જઈ કડછીથી ઘુંટયા કરવું કે ગાંગડા થાય નહિ, ને ઘટ દૂધપાક જેટલો કડછી ઉતરતો આટો રાખવો. પછી તેને ચુલાપર મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું, ને છેવટે પાણી તદ્દન બળીને તદ્દન સુકો ગોળો થાય ને ઉતારવું, ને ખુમચામાં નાખી જરા ઘીનો હાથ લઈ રોટલીના આટાની માફક મસળવો. પછી રોટલીના આટા જેવડા ગોળા કરી, તેનું સફાઈથી કુલ્લું કરવું. તેમાં સમાય તેટલું ખમણ ભરી આટાનું મોટું વાળીને ગોળ કરવા. ખમણ ભર્યા પછી બધેથી એકસરખું પડ આવે ને ફાટી નહિ જાય તેની સંભાળ રાખવી. લાડવા કરતી વખતે હાથને જરા ઘી લગાડવું. પછી તાંબાની કલાઈવાળી ચાળણી કે બોઈયાને ઘી લગાડી તેમાં તે લાડવા ગોઠવીને મુકવા. એક મલમલનો સોજો કટકો બીનો કરી નીચવીને લાડવાપર પાથરવો. ખીજ એક મોટી તપેલી એવી લેવી કે તેના મોઢાંપર લાડવાવાળી ચાળણી કે બોઈયું ચપટ બેસે, કે જેથી પાણીની વરાળ બહાર નીકળી જાય નહિ. તે તપેલીમાં થોડું પાણી રેડી, ચુલે મુકી કકડાવી તેપર લાડવાવાળું વાસણ મુકવું, તેની પર એક ખુમચો ઉલટો ઢાંકવો. તપેલીમાં પાણી ઘણું રેડવું નહિ, કારણ કે તેથી પાણી ઉભાઈને લાડવાને લાગશે તો બગડી જશે. થોડોવાર થાય ને ખુમચો ઉઘાડી લાડવાને આંગળી લગાડી જોવી, જો ખીચી આંગળીને ઘણી વળગે તો કાચી છે એમ જાણી જરા વધારે વખત પાછું ચુલે મુકવું. જો તપેલીમાંનું પાણી બળી ગયું હોય તો થોડું ખીજું રેડવું, ને જ્યારે આંગળીને ખીચી વળગે

નહિ ત્યારે થયલા જાણીને ઉતારવા, ઠંડા પડે ને કાઢવા. જો લાડવા વધારે હોય તો એજ પ્રમાણે તપેલીમાં પાછું પાણી રેડી ખીજી વખત બનાવવા.

ગમે તો ખીચીમાં પાણી નામવાને બદલે ૧ ટ્રીપરી આટાએ એક શેર ભેંસનું દૂધ નાખી એજ મુજબ કરવા, જેથી ખીચી મજાની થશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૪-૧૫ લાડવા થશે.

લાડવા માવાના-કોર્નફ્લાવરની ખીચીના.

માવાને માટે:—

૨ શેર દૂધ	૧ ચમચી એલચી-જયફળ છુદેલું
૪ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા
૩ ઓસ બદામ	...

ખીચીને માટે:—

૦૧ રતલ કોર્નફ્લાવર	૪ ચમચા ખાંડ	૧ નાળિયેર
૦૧૧૧ શેર ભેંસનું દૂધ	૨ ચમચા ઘી	૧ પ્યાલું ગુલાબ

બદામને બાફી છોલી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. ૨૧૧ શેર સોળું દૂધ લઈ તેને ચુલે મુકી બાળીને માવો કરવો. માવો કરતી વખતે તળીએ ને આસપાસ ફેરવ્યા કરવું કે દાઝે નહિ. પછી તેમાં ખાંડ ભેળી મીકસ કરવો. તેમજ બદામની સ્લાઇસ, એલચી જયફળ ભેળી વેનીલા નાખવો.

ખીચીને માટે ૧ નાળિયેર ખમણવું. તેમાં ૦૧૧ શેર જોડેલું ભેંસનું દૂધ નાખી ચોળી ચોળી તેનું દૂધ કાઢી ગાળી લેવું. કોર્નફ્લાવર એક તપેલીમાં નાખી તેમાં બાફીતું ભેંસનું ૦૧૧ શેર દૂધમાંથી થોડું થોડું નાખતા જઈ, ગાંગડા નહિ બંધાય તેમ મીકસ કરતાં જવું. પછી નાળિયેરનું કાઢેલું દૂધ કોર્નફ્લાવરમાં ખપતું ખપતું નાખી બધું પુરું કરવું. પછી તેમાં ઘી, ખાંડ, ગુલાબ બધું મેળવી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું, ને કોર્નફ્લાવર બરાબર ચડી રહે ને તદ્દન સુકો ગોળો થાય ને ઉતારવું. ઠંડું પડે ને મસળવું, એવી રીતે કે તેમાં ગાંગડા રહે નહિ. પછી નાના નાના ગોળા કરી તેનું કુલ્લું કરી તેમાં માવો ભરી ચાળણી કે બોઈયામાં ભરવા, ને ખમણના લાડવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવવા.

કોર્નફ્લાવરના લાડવામાં માવાને બદલે ખમણ પણ ભરી શકાય છે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૨-૧૩ લાડવા થશે.

સમોસા માનના માવાના.

માવાને માટે:—

૨૧ શેર દૂધ	૧૧૧ ઓંસ પસ્તાં
૬ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૧૧૧ ઓંસ બદામ	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જનકણ

માનને માટે:—

૭ ઓંસ મિઠાઇનું ઘી	૦૧૧ પ્યાલું ગુલાબ
૧ ટીપરી ઝીણો રવો	૦૧૧૧ રતલ ઘી તળવાનું
૧૧ ટીપરી બીના ચોખાનો આટો	૦૧ ચમચી મીઠું

પસ્તાં, બદામ બાફી છોલીને સ્લાઇસ કરવી. દૂધ ૨૧ શેર લઈ ચુલે મુકી બાળીને મોળો માવો બનાવવો. પછી ઉતારીને તેમાં ૬ ચમચા ખાંડ, બદામ, પસ્તાંની સ્લાઇસ, છુંદેલું એલચી-જનકણ ને વેનીલા ભેળવો. (ગમે તો માવો કરતી વેળા દૂધમાં થોડા કકડા પડે પછી તેમાં ખાંડ નાખીને પહેલાંથી મીઠો માવો કરવો, પણ તે માવો જરા રતાશ પર થાય છે.)

માનને માટે મીઠાઇના ચોખા લઈ તેને ઘોછ ડારડા કરી દળાવીને તેનો આટો લેવાથી વધારે સફેદ માન થાય છે, પણ તે નહિ બને તો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો લેવો. એક ખુમચામાં કે ટેબલના પત્થરપર માનનું ઘી લઈ, તેને હાથે ખુબ મથીને માખણ જેવું સફેદ કરવું. પછી તેમાં થોડો થોડો કરી ચોખાનો આટો (૦૧ ટીપરી જેટલો સાટાને માટે રાખીને) નાખવો, પછી ઘણું મસળવું નહિ. એક સોજ તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં તે ગોળો મુકવો.

રવામાં પહેલાં મીઠું નાખી થોડું પાણી અને પછી ગુલાબ લઈ, ખુબ ગુંદી ગુંદીને સફાઈદાર થાય ત્યાં વેર મસળવો ને ચીવટ રોટલીના આટા જેવો બાંધી ગોળો કરવો. પછી ટેબલના પત્થરપર, નહિ તો ખુમચો ઉંધો કરી તેપર થોડો ચોખાનો આટો ભભરાવી રવાને વેલણથી ગોળ મોટો વણવો. માનના ગોળાના બે ભાગ કરી એક ભાગને રવાના રોટલાપર મુકી હાથે પાથરીને પહેળો કરવો, પણ તદ્દન કિનારી વેર લઈ જવું નહિ. તેમ થતાં માનનું ઘી બહાર નીકળી આવશે. તેનીપર થોડો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. પછી કિનારીએથી થોડો ભાગ ઉંચકી વચમાં લાવવો, એમ ચાર પાંચ છેડા

કિનારીએથી વાળી, વચમાં લાવી, માન ઢંકાય તેમ અંદરને અંદર વાળી જડો ગોળો કરવો. તેને જરા અળગે હાથે સરખો કરી, પાછું થોડું ગોળ વણવું, તેની પર માનનો બીજો ભાગ મુકી, બરાબર પાથરી, પાછા ગોળ ને ગોળ છેડા વાળી વચમાં લાવવા. પાછું તેને વણવું નહિ, પણ તેને બીંદરીની માફક વાળી, જરા વળ આપી લાંબુ રોલ કરવું.

માન બનાવવાની બીજી રીત—રવાના ૩ ભાગ ને માનના ૨ ભાગ કરવા, રવાનો એક ભાગ ઘઉંની મોટી રોટલી જેટલો, પણ તેનાં કરતાં જડો વણી, તેપર માનનો એક ગોળો મુકી ગુલાબનો હાથ લઈ પાથરવો. પાછો રવાનો બીજો ગોળો જુદો વણી, માનના ગોળાપર જરા આટો ભભરાવી તે પર મુકવો. તેનીપર માનના બીજા ગોળાનું પડ કરવું, પાછો આટો ભભરાવી છેલ્લે રવાનું પડ મુકવું. કિનારીએથી ગુલાબ લઈ બધા પડ બરાબર દાખવાં પછી તેને ઉપરથી બીંદરીની માફક વાળી નાના ગોળા કરવા, ગોળા કાઢતી વખતે વળ છુટી નહિ જાય, માટે પાછો વળ આપતાં હોંધએ તેમ ગોળો કરવો, ને ગોળાના બંધે છેડા દાખી દઈ, ગોળ કરી, સાટો પાથરી નાની રોટલી વણવી. બધા મલી ૧૨ ગોળા થશે વણ્યા પછી તે રોટલીને જરીથી વચમાંથી અર્ધાં કાપવી, એટલે એકમાંથી બે ભાગ થશે. તે અર્ધાં રોટલી પર વચમાં એક ચમચો ભરી માવો મુકવો. કિનારીએ જરા ગુલાબ લગાડી બીજો છેડો ઉપર વાળવો. ને બરાબર દાખી દેવો. પછી ઘી ઘણું કકડે ને કઢાઈમાં તળી કાઢવા. તળવામાં માનનું ઘી નહિ લેવું, પણ સોજું તળવાનું ઘી લેવું, ઘણા લાલ કરવા નહિ.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે દજન થશે.

સમોસા માનના ઈંડાંનાં.

૮ ઈંડાં	૩ ઓંસ બદામ
૬ ઓંસ મેડા ખાંડ	૧૥ ચમચી વેનીલા
૩ ચમચા ભરી ઘી	૦૬ ચમચી છુંદેલું એલચી-બયડળ
૧૥ ઓંસ પસ્તાં	...

માનને માટે:—

૦૬ ટીપરી રવો	૦૧ રતલ માનનું ઘી	૦૬ રતલ તળવાનું ઘી
૦૬ ટીપરી ચોખાનો આટો	૩ ચમચા ગુલાબ	...

માનના સમોસામાં લખ્યા પ્રમાણે રવા તથા ચોખાના આટાનું માન કરવું.

પસ્તાં, બદામ બાફી, છોલીને આડી સ્લાઇસ કરવી. ઇંડાંને ભાંગી કાંટાથી બરાબર ડોહવી તેમાં ખાંડ નાખવી. તેમાં ૩ ચમચા ઘી નાખી તેને ધીમી આંચે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ઇંડાં જેવું થાય ને બદામ, પસ્તાં ને એલચી-જાયફળ ભેળી ઉતારવું, ને વેનીલા નાખવો. ઘણું ઘટ થયા પછી ફેરવ્યા કરવાથી વવરું થઇ જશે, માટે માવા જેવું થાય ને ઉતારવું. ચુલે મુકતી વખતે ઇંડાં ને ખાંડ સાથે નવટાંક દૂધ ભેળવ્યાથી વધારે ખીલશે. પછી માનના ૮) ગોળા કરી, દરેકને વણી વચમાંથી દાપવા. ને માવાના સમોસાની માફક માવાને બદલે ઇંડાંની ભેળવણી ભરી વાળીને ઘીમાં તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૬ થશે.

સારીઆ.

૧ ટીપરી ચોખાનો આટો

૧ ચમચો મીઠું

૧ ચમચો સરકો

૬ ઓંસ તળવાનું ઘી

ચોખાના આટામાં સરકો ને મીઠું નાખવું. પછી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. ભેળવણી ઘટ દૂધપાક જેવી થાય ત્યાં સુધી પાણી નામવું ચુલા ઉપર અર્ધી તપેલી ભરીને પાણી મુકવું, ને તેને કકડાવવું. એ તપેલીની ઉપર ચપટ એસે એવી એ લીસાં તળીઆંની થાળી તૈયાર કરવી. એક થાળીના ઉંધા તળીઆં ઉપર એક નાનો ચમચો ભરી ભેળવણી રેડવી, ને તરત થાળીને ઉભી પકડવી, ને બેઉ હાથે ગોળ ને ગોળ ફેરવવી, જેથી ભેળવણી થાળીની ઉપર સરખી, જરા જડા કાગળ જેટલી ને ગોળ પંથરાઇ રહેશે. પછી ગરમ પાણીની તપેલી ઉપર એ થાળીને ચત્તી મુકી દેવી. જેથી તપલીમાંના પાણીની વરાળ થાળી પર પંથરાએલા સારીઆને લાગશે, એટલે બફાઇ જશે. તેટલાં બીજી થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીઓ તૈયાર રાખવો. પેલો સારીઓ બફાય કે એક મોટા ખુમચામાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં તે થાળી ચત્તી મુકવી, ને તૈયાર રાખેલી થાળી બાફવા મુકવી. તૈયાર થએલા સારીઆની કિનારી છરીથી ઉપાડવી, અને સારીઆને અળગો કરવો. સારીઆ અને થાળીની વચમાં મોટા ખુમચાનું પાણી છાંટતા જવું, એટલે આખો સારીઓ ઉપડી આવશે. તેને મલમલના કપડાં પર નાખવો. એવી રીતે બધા સારીઆ તૈયાર કરવા, ને તડકે સુકવવા. સુકાયા પછી ઘી કકડાવી તેમાં તળવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૬-૧૭ સારીઆ થશે.

સાંધણા.

૨ શેર મીઠાઇના ચોખા
૧૥ નાળિયેર
૬ ઓસ ઘી
૦૥ રતલ ઝીણી સાકરીઆ ખાંડ

૧૥ ઓસ બદામ
ખપ પુરતી ચઢાઉ તાડી લગલગ
એક બાટલી
૨ ચમચા ખસખસ

મીઠાઇના ચોખાને ઘોષ, સુકવી, કેરડા કરી તેને દળાવીને આટો કરવો. નાળિયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું જેવું દૂધ કાઢવું. બદામ બાણીને પાતળી રેઝાઇસ કરવી.

પહેલાં આશરે ૦૥ ટીપરી જેટલો આટો લેવો, તેમાં એક ચમચો ભરી ઘી, ૬-૭ ચમચા જેટલી તાડી, ને નાળિયેરનું દૂધ થોડું મેળવી પોપટજીના આટા જેટલું ઘટ કરવું. પછી તેને ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કર્યા કરી તદ્દન પાણી સુકાઇને સુકા ગોળા જેવું થાય ને ઉતારવું. પછી તેને બાણીના આટામાં નાખી દહને તે આટો મસળતા જવો. તેમાં ખપ પુરતી તાડી ને નાળિયેરનું દૂધ નાખતાં જઈ મીકસ કરવું. કડછી ઉતરતું થાય તેટલું કરવું. તે તપેલીને ચુલા આગળ તાપની જગાએ ઢાંકી રાખવી. કેટલોવાર તે રાખવી તે તાડીપર આધાર રાખે છે. મઝાની ચઢાઉ તાડી હશે તો બે ત્રણ કલાકમાં અંદર ખડખડ આંધરાં પડી ચઢી રહેશે. બરાબર ચઢે ત્યારે તેમાં ખાંડ નાખીને બનાવવા માંડવાં. બનાવવા માટે ચુલાપર લોઢી મુકી તેમાં પાણી નામવું. તેમાં કકડો પડે ને લોઢીપરના પાણીની વચમાં એક લોખંડનું વળું મુકવું. સાંધણા કરવાની તાંબાની કે એલ્યુમીન્યમની રકાખી આવે છે, તેને જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી એક કે દોઢ કડછી ભરી નાખવી. ઉપર થોડી કાપેલી બદામ ને ખસખસ ભભરાવવી. લોઢીપરના વળાંની ઉપર તે રકાખી મુકી તેનીપર બે કામરાંની ચીપો મુકી, તેની પર પાછી બીજી એવીજ રીતે રકાખી તૈયાર કરીને મુકવી. એમ બે કે ત્રણ રકાખીની ચોડ કરવી. ચીપ મુકકવાનું કારણ એ કે ઉપરની રકાખી નીચેની રકાખીની મેળવણી સાથે વગળે નહિ પણ છુટી રહે. છેક ઉપરની રકાખીપર ચીપ મુકવી નહિ. પછી તેની ઉપર રકાખીઓ ઢંકાય તેટલું મોટું ઉંડું તપેલું ઉંચું મુકવું. તપેલું ઉંડું હશે તો ત્રણ રકાખી ચાલશે, ને નાનું છાલકું હશે તો બેજ રકાખી ઢંકાશે. થોડેવારે લોઢીપરનું પાણી સુકાઈ જાય તો બીજું નામતાં જવું. જરાવારે તપેલું ઉંઘાડીને જોવું, બે હાથને વગળે નહિ એવાં સાંધણા થયલાં હોય તો રકાખીઓ બહાર

કાઢવી. એક ખુમચામાં ઠંકું પાણી રેડી તેમાં થોડોવાર રકાખી મુકવી. ને છરીએ ઉપાડીને કાઢવાં. એજ પ્રમાણે બીજાં કરવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૩૪ સાંધણા થશે.

સાંધણા-બીજી રીત.

૨	ટીપરી બીના ચોખાનો આટો	૦૧	ખટલી તાડી
૧	નાળિયેર	૧૧	ઔસ બદામ
૬	ઔસ ઘી	૧૧	ચમચો ખસખસ
૪	ચમચા સાકરીઆ ખાંડ	...	

નાળિયેર ખમણી તેમાં જે કપ પાણી રેડી જરા ચુલે મુકી કુકું કરવું, ને ઘટ દૂધ કાઢવું. તેને કલાઈની તપેલીમાં નાખી તેમાં જે મોટા ચમચા તાડી, ને એક ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું, ને ઢાંકણ ઢાંકી જોશ આપી ખડખડ કકડા પડે ને ઉતારવું. પછી ચોખાના આટાને ખુમચામાં નાખી, વચમાં ખાડો કરી તેમાં એ ગરમ ઉનારણ નાખી દહા આટાને ખુબ મસળવો. રોટલીના આટાની માફક હાથે ગુંદીને મસળતાં જવું ને રોટલીના આટા જેવો નરમ ગોળો થાય ને તેને એક તપેલીમાં નાખવો. તેમાં ખપ મુજબ થોડી થોડી તાડી નાખતાં જઈ હાથે જોરથી મસળતાં જવું, જેથી વધારે નરમ થતું જશે. પછી કડછીથી ઘુંટી પાછી થોડી તાડી લેતાં જઈ ખુબ ઘુંટયા કરવું. દૂધપાક કરતાં સહેજ વધારે ઘટ જેવું કરવું ને તે તપેલીને ઇંગારથી જરા દૂર ગરમ જગાએ જે ત્રણ કલાક રાખવી. જ્યારે બરાબર ચઢી રહે ત્યારે ખાંડ નાખવી. પછી આગળ આપેલી રીત મુજબ બનાવવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી લગભગ ૧૬-૧૭ સાંધણા થશે.

હલવો કેળાંનો.

૩	પાકાં તળવાનાં કેળાં	૧૧	ઔસ ચારોળી
૬	ઔસ ખાંડ	૦૧	ચમચી એલચી-ગાયકૃળ
૦૧	રતલ ઘી	૧	ચમચી વેનીલા
૧૧	ઔસ બદામ	...	

તળવાનાં કેળાંને ચીરી તેના ૩ ભાગ કરવા. ઘી કકડાવી તેમાં કેળાં નાખી તથા અડધાં પુલ્યાં જેટલું પાણી નાખી, તેને ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ બદામી રંગનાં થાય કે ઘુંટી કાઢીને ઉતારવાં.

ખાંડમાં ૧ કપ પાણી નાખી તેનો એકતારી ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં તળેલાં કેળાં ઘી સાથે નાખી દેવાં. જ્યાં સુધી ઘટ થાય ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામ, ચારોળી તળીને અધકચરી છુંદવી, તેને ઘટ થયેલાં કેળાંમાં નાખી દેવી. જ્યાંસુધી ગોળા જેવું થાય ત્યાંસુધી ચુલે રહેવા દેવું. છેલ્લાં એલચી-જાયફળ ને વેનીલા નાખી ખુમચામાં થાપી દેવું. ઠંડું પડવા આવે ને કાપ મુકવા.

હલવો દોઢીનો.

૦૧૧ પાકું દોઢી	૧ ચમચો માખણ	છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧૧ શેર દૂધ	૧૧૧ ઔસ બદામ	૧૧૧ ચમચી વેનીલા

દોઢી ખમણ્યા પછી નીચવી તેના પોણા વજન જેટલી ખાંડ લેવી.

દૂધને બાળી ઘટ કરવું. તદ્દન માવા જેવું નહિ પણ ઘટ દૂધપાક જેવું કરવું. પાકટ દોઢીને કાપી તેમાંથી બીયાં ને ગર કાઢી નાખી જડા ભાગને ખમણીથી ખમણવું, પછી ખાંડનો સાધારણ શીરો બનાવી તેમાં ખમણેલું દોઢી નાખવું. જરાવારે ખડખડ થાય ને તેમાં ઘટ કીધેલું દૂધ નાખવું ને એક ચમચો ભરી માખણ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય ને તેમાં બદામની સ્લાઇસ-કરી તે નાખવી, ને એલચી-જાયફળ ને વેનીલા નાખી ચુલેથી ઉતારવું.

બીજી રીત--દૂધ, ખાંડ, ખમણેલું દોઢી એ બધું સાથે નાખી ચુલાપર મુકી ઘટ લચકા જેવું થાય ત્યાં સુધી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી તેમાં માખણ, બદામની સ્લાઇસ, એલચી-જાયફળ ને વેનીલા નાખી ઉતારવું.

હલવો લીલો બદામી.

૬ ઔસ તરતનું કાઢેલું તાજું ઘઉંનું દૂધ	૧ ચમચી લીંબુનો રસ
૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા
૦૧૧૧ રતલ ઘી	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧૧૧ ઔસ બદામ	એલચીના થોડા આખા દાણા
૧ વાલ કેસર	...

ખાંડમાં બે પ્યાલાં પાણી રેડી જોશ આવે ને ખાંડ પીગળે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો. પાછો જોશ આવે ને મેલ ઉપર તરી આવે કે કપડાંથી ગાળી કાઢવો, ને ચુલે ટાઇટ કરી ત્રણ ભાગ કરવા.

કેસરને એક ઢાંકણપર ચુલે મુકી કકડી થાય કે કાઢી, તેનો ભુકો કરી એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી, ને થોડીવારે તેને કપડાંથી ગાળી કાઢવી. ઘઉંના દૂધને એક કપ પાણીમાં ભીંજવવું.

એક ભાગ શીરાનો લઘ તેમાં ભીંજવેલું ઘઉંનું દૂધ નાખી ચુલે મુકવું ને ઘુંટવું. બીજે ચુલે ઘીને ખુબ કકડાવવું. શીરો પી દૂધ ઘાડું થાય કે શીરાનો બીજો ભાગ ને અર્ધો ભાગ કકડેલું ઘી નાખી પાછું ઘુંટ ઘુંટ કરવું, વળી શીરો સુકાય કે બાકી રાખેલો ત્રીજો ભાગ તથા ઘી બધું નાખી દહ ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, ઘટ ખીર જેવું થાય કે તેમાં ગાળેલી કેસર નાખવી, મઝાનો બદામી રંગ થાય એટલી કેસર નાખવી, પાછું ઘુંટવું. બદામને બાકી તેનાં અડધાં ફાડ્યાં કરવાં, ને તેમાંના અર્ધાં અંદર નાખવાં, છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું. જ્યારે બધું ઘી છુટીને ઉપર આવે ને ટાઇટ ગોળા જેવું થાય, કે વેનીલા ભેળવો ને ફેરવીને થાળીમાં નાખી દેવો, પછી ઉપર બાકીનાં બદામના ફાડ્યાં, તથા એલચીના દાણા નાખવા, જરા ઠંડો પડે ને ગમે તે આકારના કાપ મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ચાર શેર હલવો થશે.

વ સા ણું.

અદડીઉં.

૦૥૥ રતલ ખાંડ

૦૥૥ રતલ ઘી

૧૥૥ ઓંસ ઘઉંનું દૂધ

૧૥૥ ઓંસ સીંગોડાં

૧ મોટો ચમચો ખસખસ

૬ ઓંસ માવો

૧૥૥ ઓંસ બદામ

૧૥૥ ઓંસ પરતાં

૧૥૥ ઓંસ ચારોળી

૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

૧૥૥ ઓંસ ચાર જાતના મગજ

૦૥૥ ટીપરી અદડની દાળ

અદડની દાળને દીકરાંપર સેકી પછી ઘંટીમાં દળાવવી ને તેમાંથી
૦૧ પીપરી આટો વાપરવો.

ઘઉંનું દૂધ ને સીંગોડાંને બારીક છુંદવાં, બદામ પસ્તાંને બારી ઘીમાં
જુદાં જુદાં બદામી રંગના તળી પાછાં છુંદવાં, ચારોળીને પણ તળી છુંદવી.
મગજને ચુંટી તેને પણ જુદાં તળી છુંદવાં, ખસખસને ચુંટી તેને પણ
તળવી, છુંદવી નહિ. છુંદેલાં ઘઉંના દૂધને બે ચમચા ઘીમાં બદામી રંગનું
તળી તે તથા બધો છુંદેલો મેવો સાથે ભેળવો. સીંગોડાંના ભુકાને પણ બીજા
બે ચમચા ઘીમાં બદામી તળી તેપણ ઘી સાથેજ મેવામાં નાખવું.

બાકીનાં ઘીને કકડાવી તેમાં અદડનો આટો મઝાનો બદામી ઘેરા રંગનો
ભુંજીને ઉતારવો. ખાંડમાં બે કપ પાણી રેડી નરમ શીરો બનાવી તેમાં
તળેલો અદડનો આટો નાખવો, ને ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી થોડો ઘટ થવા
આવે કે ભેળેલો મેવો ને માવો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘી છુટું પડવા
આવે ને ઘટ લચકા જેવું થાય કે ઉતારી એલચી-જાયફળ ભેળવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૩) રતલ અદડીઉં બનશે.

ઇંડાંપાક.

૨૫ ઇંડાં	૩ ઓંસ ખસખસ
૦૧ રતલ બદામ	૩ ઓંસ સુંઠ
૦૧ રતલ પસ્તાં	૬ ઓંસ ઘઉંનું દૂધ
૦૧ રતલ ચારોળી	૦૧ તોલો ઉજળાં મરી
૩ ઓંસ સીંગોડાં	૦૧ તોલો પીપરીમુળના ગાંઠ
૬ ઓંસ ચાર જાતના મગજ	૧ તોલો એલચી
૧૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧ જાયફળ
૧૧૧૧ રતલ ઘી	...

ઘઉંનું દૂધ, સુંઠ, સીંગોડાં, એલચી-જાયફળ, ઉજળાં મરી, પીપરીમુળના
ગાંઠ દરેકને છુટું છુટું છુંદીને ચાળવું, બદામ પસ્તાં બારી ઘોલી તેને ૦૧ શેર
ઘીમાં બદામી તળવાં, ચારોળી તથા ચાર જાતના મગજને પણ બદામી
રંગના તળવાં, ખસખસને પણ તળવી. બદામ, પસ્તાં, ચારોલી તથા ચાર
જાતનાં મગજને બારીક છુંદવાં. ખસખસને છુંદવી નહિ. એજ તળેલાં ઘીમાં
બીજું ૦૧ શેર વધુ ઘી નાખી તેમાં સીંગોડાંનો ભુકો તળી કાઢવો. ઘણો
લાલ કરવો નહિ. પછી ઘી સાથેજ એક ખુમચામાં ખાલી કરવું. તપેલીમાં

પાછું થોડું ઘી નાખી તેમાં છુંદેલાં ઘઉંના દૂધનો ભુકો બદામી તળી, તેને પણ ઘી સાથેજ સીંગોડાનાં ભુકામાં ભેળવો. છુંદેલો મેવો તથા તળેલી ખસખસ તેમાં ભેળી દેવી. ખાંડમાં ૩ પ્યાલાં પાણી રેડી તેનો નરમ શીરો બનાવવો. એટલે તાર નીકળે એવો નહિ. પછી તેને ઠંડો પડવા દેવો. તેટલાં ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટ્ટી પાડી ફક્ત દાળનેજ ખુબ ઘુંટવી, પછી ઠંડા પડેલા શીરામાં ઘુટેલી દાળ, ને બાકીનું ઘી ભેળી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ખડખડ થાય ને જરાક દાળ ઘટ જેવી થવા આવે કે તેમાં સઘળો ભેળેલો મેવો નાખવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. જ્યાં સુધી ઘટ ખીરા જેવું થાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવું. પછી તેમાં સુંદનો ભુકો, છુંદેલાં પીપરીમુળના ગાંઠ ને મરીનો ભુકો ભેળવો. પાછું ફેરવી ઘી ઉપર આવે કે ઉતારી પાડી છુંદેલું એલચી-જાયફળ ભેળવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૫ રતલ થશે.

બદામપાક.

૧ રતલ બદામ ૧ પાઈટ ગુલાબ ૦૧૧ રતલ મીઠાઇનું સોળું ઘી
૨૧૧ શેર દૂધ ૦૧૧ રતલ ખાંડ ૨ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

૨૧૧ શેર દૂધને સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી મોજો માવો કરવો. માવો થવા આવે ત્યારે દાઝી નહિ જાય તેની સંભાળ રાખવી. ૨૧૧ શેર દૂધ સોળું હોય તો તેનો ૧૧૧ શેર માવો થાય છે. બદામને બારી છોલી આખીજ રાખવી. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી બદામને સાધારણ બદામી જેવી તળવી. ઘણી લાલ કરવી નહિ. પછી જરા જરા ગુલાબ લઇ બદામને બારીક પીસવી. બીજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી બાકીનો ગુલાબ નાખી તેનો સાધારણ શીરો કરવો. ઘણો ટાઇટ શીરો કરવો નહિ, પણ થોડા કકડા આવે ને ઉતારવો, પછી તેમાં પીસેલી બદામ, માવો ને બદામ તળતાં બાકી રહેલું ઘી, એ બધું મેળવી દઇ, ચમચે એકરસ કરવું ને પાછું ચુલે મુકવું, ને તેને ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડો વાર ધીમી આંચપર રાખવું, ને સાધારણ કઠણ થાય ને ઉતારવું. નીચે ઉતાર્યા પછી ઠંડું પડતાં વધારે બંધાઇ જાય છે, માટે લચકા જેવું રહે ને ઉતારવું. પછી તેમાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ ભેળવું.

સાલમપાક.

૨ તોલા પંજળી સાલમ	૦૧૧ રતલ ઘઉંનું દૂધ	૩ રતલ ખાંડ
૧ રતલ બદામ	૩ ઔસ ગોખરું	૦૧ રતલ સુંઠ
૦૧૧ રતલ પસ્તાં	૧૧૧ રતલ ઘી	૪ તોલા એલચી
૬ ઔસ કમર કાકડી	૪૧૧ શેર દૂધ	૨ જાયફળ

સાલમને છુંદી ચાળવી. ૪૧૧ શેર દૂધમાંથી ૦૧૧૧ શેર જેટલું દૂધ બળે ત્યાં સુધી ચુલે રાખવું. ને પછી તેમાં સાલમ ભેળી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને માવો તૈયાર કરવો.

બદામ, પસ્તાં બાફી તળી છુંદવાં. ઘઉંનું દૂધ, ગોખરું, ને કમરકાકડીને જુદી જુદી છુંદવી. સુંઠ છુંડવી. એલચી-જાયફળ છુંદવું.

૬ ઔસ ઘીમાં ઘઉંના દૂધના ભુકાને બદામી તળી ઘી સાથે છુંદેલા મેવામાં ભેળવો.

૩ ઔસ ઘી લઈ તેમાં ગોખરું તળી તે પણ મેવામાં ભેળવું. બીજી ૩ ઔસ ઘી લઈ તેમાં કમરકાકડીનો ભુકા તળી તે પણ મેવામાં મીકસ કરવો.

ખાંડમાં ૪ પ્યાલાં પાણી રેડી નરમ શીરો કરવો. પેલું દૂધ ચુલે મુકેલું છે, તે બળી બળીને ઘટ માવા જેવું થાય કે ઉતારવું, ને તેને શીરાની અંદર ભેળવું, સઘળો મેવો પણ ભેળી ચુલે મુકવું. જ્યારે ઘટ દૂધપાક જેવું થાય ને ઘી ઉપર આવે, કે સુંઠનો ભુકા, ને છુંદેલું એલચી-જાયફળ ભેળી દૂધપાક જેટલું ઘટ ઉતારી પાડવું, કેમકે ઠંડું પડતાં બંધાઈ જશે.

ભજ્યાં-ચટણી.

ભજ્યાં તરકારીનાં.

૧૧૧ ટીપરી ચણાનો આટો	૧ ચમચો પાપડખારનો ભુકો
૨ તળવાનાં કેળાં	૦૧૧૧ શેર મીઠું તેલ
૨ પટેટા	૬-૭ માંડવાના પાન, નહિ તો મુળા
૨ કાંદા	કે ચોળાઈની ભાજીનાં પાંદડાં
૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ ચમચી મીઠું
૦૧૧ ચમચી હળદ	...

કાંદા, પટેટા ને કેળાંને છોલી તેની પાતળી ગોળ સ્લાઇસો કરવી. ભાજીનાં પાંદડાં સમારવાં. પાનને ઘોઘ તેના ચાર ટુકડા કરવા.

ચણાના આટાને ચાળવો, પાપડખારનો ભુકા તેમાં ભેળવો. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, હળદ, ને મીઠું નાખી, પાણી વડે નરમ કરવો. એટલું પાણી વાપરવું કે જેથી મેળવણી ખીર જેવી ઘટ થાય. મીઠાં તેલને ખુબ કકડાવવું, તેમાંથી ધુમાડા નીકળે પછી આટાની મેળવણીમાં પહેલાં કેળાંની અકેક સ્લાઇસ બોળી તેલમાં નાખતાં જવું. એમ દરેક કાતરી મેળવણીમાં બોળતાં જઈ તેલમાં નાખતાં જવું. એવી રીતે કેળાંના બધાં ભજ્યાં ઘેરા બદામી રંગના તળી જુદાં કાઢવાં, પછી પટેટાની સ્લાઇસ મેળવણીમાં બોળતાં જઈ તે તેલમાં નાખી કેળાંજ માફક તળવાં, એ પ્રમાણે કાંદા ને પાંદડાંના પણ ભજ્યાં બનાવવાં.

ભજ્યાં ચણાની દાળનાં.

૧ શેર ચણાની દાળ	૧ ચમચી જીરું	૧ ચમચો મીઠું
૦૧૧ શેર મીઠું તેલ	૩ ચમચી હળદ	૦૧૧ ચમચી વાટેલો પાપડખાર
૭ કાંદા	૧ ચમચી ધાણા	...
૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ મુઠી ભરી આમલી	...

કાંદા છુંદણાના ઝીણા કાપવા. આમલીમાં થોડું પાણી નામી, થોડો વાર ભીંજવી રાખી, ચોળીને પાણી ગાળી લેવું ને છુંછો નાખી દેવો. ધાણાને ખોખરા કરવા.

દાળમાં થોડું પાણી નામી એક આખી રાત ભિંજવી રાખવી. પછી સવારે દાળને પાટાપર પીસવી. પછી તેમાં મીઠું, કાંદો તથા બધો મસાલો નાખવો. તેમજ પાપડખાર વાટીને નાખવો, ને ઘટ મેળવણી થાય તેટલું આમલીનું પાણી નાખવું. એક કઢાઈમાં તેલ નાખી તેને ખુબ કકડાવવું. કકડાવતી વખતે જરા આમળીનું બેડકું નાખવું કે તેલમાં શીણ થાય નહિ. તેલ ઘણું કકડે ને આટાની મેળવણીમાંથી થોડી હાથપર લઈ, જરા ચપટા ઘાટે થાપી કઢાઈમાં છુટાં છુટાં મુકી તળી કાઢવા.

ચટણી લજ્યાની.

૧ નાની ઝુડી કાથમીર
૧૦ થી ૧૨ લીલાં મરચાં
૨ લીલાં કાપરાંના કટકા
૧ ચમચી જીરું

૬-૭ કડી લસણ
ગોળનો એક નાનો ગાંગડો
૧ ચમચી મીઠું
૨ કાચી કેરી

કાથમીર સમારીને ઘેવી, લસણ છોલવું, કાચી કેરી છોલવી. પછી એ બધી ચીજોને પાટાપર બારીક પીસવી.

જો કેરીના દહાડા નહિ હોય તો ખટાશને માટે કેરીને બદલે થોડી આમલીના ઠળીઆ ને વાખ કાઢીને લેવી.

તળેલી ચણાની દાળ.

૧ ટીપરી ચણાની દાળ ૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી ૧ ચમચી વાટેલું મીઠું
૨ ચમચા છુંદેલો પાપડખાર ૦૧ શેર મીઠું તેલ ૧ લીંબુ

ચણાની દાળને ચુંટી ઘેાઘ બાર કલાક કુબતાં પાણીમાં ભીંજવી રાખવી, ને તેમાં સાથે પાપડખાર તથા મીઠું નાખવું. બાર કલાક પછી કાઢી વખાતી નાખવી.

એક કઢાઈમાં તેલ નાખી, ખુબ ધુમાડો નીકળે એટલું કકડાવી તેમાં થોડી (ચોથા ભાગ જેટલી) દાળ નાખવી. જ્યારે દાળ બરાબર તળાઈ રહેશે કે ધુલીને પોતાની મેળે ઉપર તળી આવશે કે તુરતજ કાઢી લેવી. વધુ વાર રાખતાં કહણુ થઈ જશે. એ પ્રમાણે બધી તળવી. પછી મરચાંની ભુકી ને ગમે તો લીંબુ નીચવી ખાવી.

અચાર.

અચાર ગરબનું.

૫ પાટ સુકી ગરબ
૦૧ રતલ દળેલી રાઈ
૧ ચમચી હળદ

નવટાંક આમલી
૩ ઓંસ મરચાંની ભુકી
૨ કડા લસણ

૧૧ ઓંસ જીરું
૦૧ બાટલી સરકો
૦૧ શેર મીઠું તેલ

ગરભ મીઠાંથી ભરેલી હોય, તો તેને ઘોષ, લુછીને તદ્દન કોરડી કરવી, ને સુકાવા દેવી. ૦૧ કલાક પછી મીઠું તેલ ખુબ કકડાવી, તે પર ગરભના ટુકડા નાખી બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને પછી તદ્દનજ ઠંડા થવા દેવા. ગરમ હશે. ને અચાર ભરશું તો ડુગાઈ જશે, માટે તદ્દન ઠંડા પડવા દેવા.

૦૧ બાટલી સરકામાં આમલીને વાખ તથા ચીચોડા કાઢી ભીંજવવી, પછી ચોળીને આમલીનો છુંછો ફેંકી દઈ ઘટ ડોહરું કાઢવું. જીરું ને લસણ પીસવું. રાઈમાં પીસેલું જીરું-લસણ, મરચાંની ભુકી, હળદ, આમલીનું ડોહરું નાખી મીકસ કરવું. બાકીના સરકામાંથી થોડો થોડો ખપતો ખપતો સરકો નાખતાં જઈ મીકસ કરવું. મેળવણી ઘણી જાડી રાખવી. તેમાં ગરભના કટકા નાખી, મીકસ કરી, બરણીમાં ભરી બરાબર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી, બરણીનું મોઢું કપડાંથી બાંધી લઈ રહેવા દેવું. ૮-૧૦ દિવસ પછી બરણીને હલાવી, ગરભના કટકા તળે ઉપર થવા દેવા. ૨૦ થી ૨૫ દિવસમાં અચાર તૈયાર થશે.

અચાર સુકી રામસનું.

૪ મોટી સુકી રામસ	૩ ઓંસ આમલી	૧ ચમચી મીઠું
૬ ઓંસ દળેલી રાઈ	૪ કડા લસણ	૦૧ બાટલી સડકો
૩ ઓંસ મરચાંની ભુકી	૨ ચમચા જીરું	...
૧ ચમચી હળદ	૦૧ બાટલી મીઠું તેલ	...

રામસના કટકા કરી તેને એક કલાક ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી તેને ચોખાના આટાથી ખુબ ઘોષ કાઢી નુછીને કોરડી કરવી. મીઠાં તેલને ખુબ કકડાવી તેમાં માછલીને લાલ જેવી તળી કાઢી તદ્દન ઠંડી પડવા દેવી, તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

લસણ ને જીરુંને બારીક પીસવું. ૦૧ બાટલી સરકામાં આમલી ભીંજવવી, ને પછી તેને ચોળી ચોળીને ઘટ રસ કાઢવો, ને આમલીનો છુંછો ફેંકી દેવો. રાઈમાં બાકીનો સરકો નાખી ખુબ ચલાવવી. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, પીસેલું લસણ, જીરું, મીઠું, હળદ ભેળી મીકસ કરી આમલીનું ડોહરું નાખી મેળવણી ઘટ ખીર જેવી કરવી. તેમાં ઠંડા પડેલા રામસના કટકા બરમોટી એક કાચની બરણીમાં ભરી, તેનું મોં કપડાંના કટકાથી બાંધી લેવું.

સરખત.

Orange Syrup.

૧૥૥ રતલ ચીનાઈ સાકર	૦૧ ચમચી ઓરેંજ કલર
૩૥૬ પ્યાલાં ભરી નારંગીનો રસ	૧૥૬ ચમચી એસન્સ ઓફ ઓરેંજ
૦૧૬ લીંબુનો રસ	૧ ચમટી ક્રીમ ઓફ તારતર

સાકરને છુંદવી, પછી તેમાં નારંગીનો રસ નાખી ચુલે મુકવું. ખુબ જોશ આવે ને લીંબુનો રસ તથા ક્રીમ ઓફ તારતર નાખવો. પાછો જોશ આવે ને ઉપર નારંગીની પીળા છારી તરી આવે કે રસ કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવો. પાછો ચુલે મુકવો ને ઘટ થવા દેવો, હાથને ચીકાશવાલો લાગે કે ઉતારવો. પણ પાછી ઉપર પીળા છારી તરી આવશે, મારે પાછો ગાળવો. કલીઅર લાગે એટલે ઠંડો પડવા દેવો, ઠંડો પડે ને ઓરેંજ કલર તથા ઓરેંજ એસન્સ ભેળવું. તદ્દન ઠંડો પડે ને બાટલીમાં ભરવો. એક બાટલી ભરાશે. જ્યારે પીવું હોય ત્યારે ૨ ચમચા સીરપ લઈ, તેમાં ૧ કપ પાણી ભેળી બરફનો ટુકડો નાખી ઠંડું થાય ને પીવું.

એ પ્રમાણે જેબી ફુટના રસનું બનાવવું હોય તે ઉપલી રીતે બનાવવું.

Rose Syrup.

૧૥૬ રતલ ખાંડ	૦૧ ચમચી ક્રોચીનલ	૧૥૬ ચમચી એસન્સ ઓફ રોઝ
૧ પ્યાલું ગુલાબ	૧ ચીર લીંબુની	...
૨ પ્યાલાં પાણી	૧ ચમટી ક્રીમ ઓફ તારતર	...

ખાંડમાં જે પ્યાલાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ તદ્દન પીગળી જાય ને ખુબ જોશ આવે કે તેમાં એક પ્યાલું ભરી ગુલાબ નાખવો. પાછો જોશ આવે ને ૧ ચીર લીંબુનો રસ કાઢી તે નાખવો, ને ક્રીમ ઓફ તારતર નાખવો. પાછો જોશ આવે ને ઉપર મેલ તરી આવે કે ઉતારી કપડાંથી શીરો ગાળી કાઢવો. એટલે શીરો તદ્દન કલીઅર થઈ જશે. પાછો ચુલે મુકવો, ને જ્યાં સુધી હાથને ઘટ ચીકાશવાલો લાગે ત્યાં સુધી થવા દેવો. એવી રીતનો મધ્યમ શીરો કરવો. કેમકે ઉતાર્યા પછી ઠંડો પડતાં ઘટ બંધાઈ જશે. મારે પાતળો શીરો રાખવો. શીરો ઠંડો પડે ને તેમાં ક્રોચીનલ તથા એસન્સ

ઓફ રોઝ નાખવું. તદ્દન ઠંડુ પડ્યા પછીજ બાટલીમાં ભરવું. ઉપલા સામાનમાંથી ૧ બાટલી ભરાશે.

વધારે સોળું સરખત કરવું હોય તો ખાંડને બદલે સાકર વાપરવી.

મોગલાઈ વાનીઓ.

મોગલાઈ અનેનસનો મુઝેફર શોલો.

૧ ટીપરી ચોખા	૬-૭ તજના ટુકડા	૩ ઓસ દરાખ
૦૧૧ પાકું અનેનસ	૯-૧૦ લવંગ	૧ ચમચો એલચીના દાણા
૧૪ ઓસ ખાંડ	૩ ઓસ બદામ	૦૧૧ કપ ગુલાબ
૪ વાલ કેસર	૧૧૧ ઓસ પસ્તાં	...
૦૧૧ રતલ ઘી	૧૧૧ ઓસ ચારોળી	...

અનેનસને છોલી તેના કટકા કરી કોલરાં ખમણવાની ખમણીથી ખમણી નાખવું બદામ પસ્તાં કાપવાં.

ચોખાને ચુંટી ઘોવા. તેમાં ૩ કપ પાણી નાખી સહેજ નરમ બાફવા. એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળી જાય કે તેમાં કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી તે નાખવો, ને એક જોશ આવે કે ઉતારી પાડવો. બીજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં તજ તથા લવંગ નાખવાં. જરા વાર ભુંજવાં, પછી તેમાં ખાંડનો કેસર સાથનો શીરો નાખવો અને દરાખને ઘોઘ તે નાખવી. જરા વારમાં રાધેલા ચાવલ તથા ખમણેલું અનેનસ નાખવું. ચાવલ બધો શીરો પીએ ત્યાંસુધી રહેવા દેવા. પછી ધીમી આંચપર રાખવું. શીરો સુકાય ને ગુલાબ નાખવો. ગુલાબ સુકાય કે ઉતારી પાડવું, ને કાપેલાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને એલચીના દાણા ભેળવા.

મોગલાઈ અદલાનું ગોસ.

૦૧૧ રતલ ગોસ	૩ કાંદા	૭-૮ લવંગ
૦૧૧ રતલ કાળા બુકા	૩ વાલ કેસર	૦૧ રતલ દહીં
૧ મોટો ટુકડો આદુનો	૧ સપાટ ચમચો મીકું	૩ ઇંડાં
૭ કડી લસણ	૨ ઓસ ઘી	...
૬-૭ લાલ સુકાં મરચાં	૯-૧૦ એલચી	...

ગોસને સમારી કાપી ઝીણી બોટી જેવા ટુકડા કરવા. કાળા બુકાને ચીરી ઉપરની ચામડી કાઢી નાખી તેના પાણુ ઝીણા ટુકડા કરવા, બંનેને ભેળી પાણીથી ઘોષ કાઢવા. આદુ-લસણને સમારી મરચાંની સાથે બારીક પીસવું. પછી એ પીસેલા મસાલામાં ગોસ ને બુકાને આસરે ૧ કલાક આથવા. ઘીમાં એલચી ને લવંગનો વધાર કરવો. તેમાં ગોસ બુકા નાખી દેવા ને મીઠું નાખવું. જરા ફેરવી ૪ કપ પાણી નાખી ને ચરવા દેવું. કાંદાને વધારનો કાપી બદામી રંગનો તળી કાઢવો. દહીંમાં એ તળેલો કાંદો ને કેસર સેકી ભુકો કરી તે મીકસ કરવી. ગોસ ચડે કે તેમાં એ દહીં નાખી દેવું. ઇંડાંને બાપી તેનો ચચ્યાર ટુકડા કરવા, ને તેને એવી સુકાય કે અંદર નાખી જરા અળગી ચમચ ફેરવી ઘી ઉપર આવે ને ઉતારી પાડવું.

મોગલાઈ ખીચડી.

૧ ટીપરી ચોખા	૧ આદુનો ટુકડો	૬-૭ લવંગ
૪ ચમચા તુવરની દાળ	૬ કડી લસણ	૭-૮ એલચી
૦૧ રતલ સુરણ	૦૧ રતલ દહીં	૧૦૦ ચમચો મીઠું
૦૧ રતલ સકરકંદ	૦૦૧ રતલ ઘી	૩ ઇંડાં
૦૧ રતલ પટેટા	૨ કાંદા	૨ વાલ કેસર
૦૧ રતલ ગાજર	૦૦૧ ચમચી જીરું	...
૧ વાટી નાળિયેર	૨ મોટા તજના ટુકડા	...

સુરણ, સકરકંદ, પટેટા, ગાજર એ તરકારીને ઝીણી કાપવી. દરેકને બુદી બુદી ઘીમાં તળવી. બદામી થાય કે ઉતારવી. પછી તેમાં ૦૦૧ ચમચી મીઠું ભેળવું. નાળિયેરને ખમણવું. ખમણેલાં નાળિયેરમાંથી એક ચમચો નાળિયેર પેલી તરકારીમાં ભેળવું, ને બાકીનાં નાળિયેરમાં ૦૦૦૦ કપ પાણી નાખી તેનું દૂધ કાઢવું. તરકારીને પાટા ઉપર બારીક પીસવી. ઇંડાંને બાપી દરેકના એ ભાગ કરવા. તરકારીમાંથી ૧ નાનો ગોળો કાઢી તેનું કુલ્લું વાળી તેમાં બાફેલાં ઇંડાંનો એક ભાગ મુકી કુલ્લાનું મોં બંધ કરી દેવું. એવી રીતે ૬ કવાબ બનાવવા. પછી તે દરેકને ઘીમાં લાલ તળી કાઢવા. દાળને ચુંટી ઘોષ તેમાં ૩ કપ પાણી નાખી અધકચરી બાપી ઉતારવી. ચોખાને પણુ ચુંટી ઘોષ તેમાં ૪ કપ પાણી નાખી અધકચરા બાફવા. આદુ, લસણને ઝીણું કાપવું. તજ, લવંગ, એલચી ને જીરુંને ખોખરું કરવું. વધારના કાંદા કાપવા. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી દહીંમાં મેળવવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં કાપેલું આદુ, લસણ, તજ, લવંગ, એલચી, જીરું ખોખરું કરીને નાખવું. પછી તેમાં ચોખા ને દાળ નાખી ફેરવવું. મીઠું નાખવું. કેસરવાળું દહીં ને નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. તળતાં વધેલું ઘી હોય તે નાખવું, ને ઉતારી પાડવું. પછી એ ખીચડીના બે ભાગ કરવા. એક ભાગની ઉપર પેલા તળેલા કવાબ પાથરી દેવા, ને તેની ઉપર બાકીની અડધી ખીચડીનું પડ કરી દેવું. ઢાંકણ ઢાંકી ભઠ્ઠીમાં ૧૫ થી ૨૦ મિનીટ રાખવું. ભઠ્ઠી ધીમી રાખવી. ચોખા ચડે કે ઉતારવી.

મોગલાઈ ખુરમે.

૧ કલેજી	૨ તળવાનાં કેળાં	૬-૭ કડી લસણ
૧ ફેફસું	૨ ચમચા મીઠું	૦૧ ચમચી ગરમ મસાલો
૪ કાળા બુકા	૧ ચમચી ભરી ખાંડ	૧ ચમચો હળદ
૦૧૧ રતલ ઘી	૨ વાલ કેસર	૧ ચમચો ધાણાજીરું.
૦૧૧ રતલ પટેટા	૫ કાંદા	૧ ચમચી દળેલાં મરી
૦૧ રતલ સુરણ	૭-૮ મરચાં	૨ ચમચા વુસ્તર સૌંસ
૦૧ રતલ રાતું કોહરું	થોડી કાથમીર	૬ ચમચા સરકો
૦૧૧ રતલ વટેણાની શીંગ	૧ મોટો આદુનો ટુકડો	...

કલેજીની ઉપરની પાતળી ચામડી કાઢી તેના બોટી જેટલા નાના ટુકડા કરવા. ફેફસાંના પણ તેટલાજ ટુકડા કરવા, ને બંનને ઘોષ કાઢવા. કાળા બુકાને ચીરી ઉપરની ચામડી કાઢી તેના ચચ્યાર ભાગ કરવા, ને તેને પણ ઘોવા. આદુ-લસણ, કાથમીર ને મરચાંનો મસાલો પીસવો. ૩ ચમચા ઘીમાં ૫ કાંદાને છુંદણના કાપી બદામી તળવા. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ફેરવવું. મસાલો જરાક ભુંજય કે તેમાં કાપેલી કલેજી, બુકા, ફેફસાં નાખી દેવાં, ને એક ચમચો મીઠું નાખવું. જરાવાર ફેરવી છ પ્યાલાં પાણી નામી ચેડવવું, ઢાંકણપર ચાલુ પાણી આપ્યા કરવું. પટેટા, સુરણ, રાતું કોહરું, તળવાનાં કેળાં, એ દરેક તરકારી છોલી તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. વટેણાની શીંગ સમારી તેમાં બે કપ પાણી તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા, બાકીના ઘીમાં તરકારીને જુદી જુદી તળવી, ૦૧૧ ચમચી મીઠામાં ૩ ચમચી પાણી નાખી તે ઝોગજો કે તળેલી તરકારીપર તે મીઠાનું પાણી છાંટી પછી તરકારી ઉતારવી, ૧ ચમચા ઘીમાં હળદ, ધાણાજીરું, મરી ને ગરમ મસાલો નાખી સહેજ ભુંજવો, કેસરને એક રકાખીમાં ચુલે મુકવી, તે કકડી થાય કે કાઢી

છુંદી કાઢવી ને તેને એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી, ને તે પાણી ભુંજેલા મસાલામાં નાખવું. તળેલી તરકારીને બાફેલા વટેણા પણ નાખી દેવા. કલેજ, બુકા, ફેફસાં ચડી ગયાં હોય તો તે પણ નાખવાં ને ફેરવવું. સરકો સૌંસ, ને ખાંડ મીકસ કરી તે ફરતું રેડવું, ને જોશ આવે ને થોડી ગ્રેવી રહે કે લચલચતું ઉતારી પાડવું.

મોગલાઈ ગીલાનો પલાવ.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૦૧ ચમચો ધાણા
૨ ટીપરી ચોખા	૧ મોટો આદુનો ટુકડો	નવટાંક બદામ
૧૧૧ પાશેર દૂધ	૫-૬ તજના ટુકડા	૦૧ ચમચી આખાં કાળા મરી
૦૧૧ રતલ દહીં	૮-૧૦ એલચી	૧ ચમચો ચોખાનો આટો
૬ ઓંસ ઘી	૧ ચમચી ભરી જીરું	૧૧૧ ચમચો મીઠું

ગોસને કાપી મોટાં બોટાં રાખવાં. પછી તેને ઘોવું. આદુને છુંદવું. ધાણાને ખોખરા કરવા. ૦૧ શેર ઘીમાં બે કાંદાને વધારના કાપી લાલ કરવા, ને તેમાં ગોસ, આદુ, ને ખોખરા કરેલા ધાણા તથા અઘોં ચમચો મીઠું નાખવું. તેમાં છ કપ પાણી રેડી ગોસને ચેડવું ને બે કપ ગ્રેવી રહે કે ઉતારવી. એક કપ ગ્રેવીને એક બોલમાં મુકી તેમાં દહીં તથા અઘો ૦૧ શેર દૂધ નાખવું. ચોખાના આટામાં બે ચમચા પાણી રેડી મીકસ કરવો, ને તે પણ અંદર ભેળવો. બાકીનાં ઘીમાં તજ, એલચીનો વધાર કરવો ને તેમાં બોલ માંહેલી ભેળવણી નાખવી, ને ગોસ પણ નાખવું. બદામને બારી બારીક પીસી તે નાખવી. ઘટ ભેળવણી થાય કે ઉતારવી. ચોખાને ચુંટી ઘોષ તેમાં છ કપ પાણી રેડી તથા ૧ ચમચો મીઠું નાખી અધકચરા બાફવા. એક તપેલીમાં તે ચાવલને નાખી બાકી રાખેલો ગોસનો રસ, જીરું, આખાં કાળાં મરી તથા ૦૧ શેર દૂધ નાખી ચુલે મુકવું. પછી તેમાં પેલું ગોસ નાખવું. ફેરવી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચાવલ બરાબર ચડે કે ઉતારવું.

મોગલાઈ ઘાસની જેલી.

૦૧૧ તોલો ચીનાઈ સફેદ ઘાસ	૧ રતલ બરફ	૧૧૧ ઓંસ પસ્તાં
૧૧૧ પાશેર દૂધ	૬ ઓંસ ખાંડ	૧ વાલ કેસર
૩ ઓંસ મત્રાઇ	૧૧૧ ઓંસ બદામ	...

ઘાસને ૧ કપ પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી તેને ઉકાળવું, જ્યાંસુધી ઘાસ પીગળી જાય ત્યાંસુધી રાખવું, પછી ઉતારી પાડવું. દૂધમાં મલાઈ ભેળી ગરમ કરવી, ગરમ થાય કે તેમાં પીગળાવેલું ઘાસનું પાણી તથા ખાંડ નાખવી, ધીમી આંચે રાખવું, કકડો પડવા દેવો નહિ, કેસરને સેકી ભુકો કરી ૧ ચમચા પાણીમાં ભીંજવીને નાખવી, અને મીકસ કરવું, અને એક-બે મિનિટમાં થાળીમાં નાખી દેવી. કાપેલાં બદામ પસ્તાં ભભરાવવાં. દંડું પડતાં પોતાની મેળે બંધાઈ જશે, બંધાયા પછી બરફ ઉપર થાળી મુકવી, જેથી દંડી થશે તો સ્વાદિષ્ટ લાગશે.

મોગલાઈ ફીરની.

૨ મોટા ચમચા ઘઉંનું દૂધ	નવટાંક પસ્તાં
૪ મોટા ચમચા ભીના ચોખ્ખાનો આટો	૧ શેર દૂધ
૩ ઔસ મલાઈ	૧ ચમચો વેનીલા
૬ ચમચા ખાંડ	...

બે મોટા ચમચા ઘઉંના દૂધને ૩ પ્યાલાં પાણીમાં અર્ધો કલાક ભીંજવવું. એક તપેલીમાં તેને પાણી સાથે નાખી તેમાં ચાર ચમચા ભીણા ચોખ્ખાનો આટો ને ૬ ચમચા ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘુટવું. જરા ઘટ થાય ને તેમાં ૧ શેર દૂધ નાખી પાછું ઘુટવા કરવું. ઘટ થવા આવે ને ૦૧ શેર દૂધમાં ૦૧ શેર મલાઈ મેળવી તે નાખવું, ને જરાવારે થોડાં કાપેલાં પસ્તાં નાખવાં, દૂધપાક જેવું થાય ને ઉતારી વેનીલા નાખવો. એક થાળીને માખણ લગાડી, તેમાં નાખી દંડું થાય ને ખાતી વખતે આઈસમાં મુકી દંડું કરવું.

મોગલાઈ બદામનો દમીદો.

૬ ઔસ બદામ	૧૧૧ ઔસ ઘઉંનો રવો
૧ રતલ ખાંડ	૦૧ રતલ સોણું ઘી
૬ ઔસ માવો	૦૧ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ
૧ વાલ કેસર	...

ખાંડમાં બે કપ પાણી નાખી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો. તપાસવા માટે એક કાડીની રકાખીમાં પાણી ભરી તેમાં ચાસના ૪-૫ ટીપાં નાખવાં.

તે અંધાધને તેની કઠણ ગોળી વળે તો જાણવું કે શીરો ટાઇટ થયો છે. થાય કે ઉતારવો.

ઘીમાં રવાને બદામી ભુંજવો. તેમાં બદામને છુંદી તે નાખવી. માવો, એલચી-જાયફળ, તથા શીરો નાખવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી તે ભુકો નાખવો. પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય ને સુકા ગોળા જેવું લાગે કે થાળીમાં નાખવું. ઠરે કે હાયમંડ આકારે કટકા કાપવા.

મોગલાઈ મરઘી.

૧ મરઘી	૫-૬ એલચી	૫-૬ કડી લસણ
૧ મોટો આદુનો દુકડો	૧ ચમચો મીઠું	૧ વાલ કેસર
૨ તજના દુકડા	૦૧૧ ચમચી જીરું	૨ કાંદા
૫-૬ લવંગ	૬ સુકાં મોટાં મરચાં	૨ નાના ચમચા ભરી ઘી

મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી. આદુ, તજ લવંગ, એલચી જીરું, સુકાં મરચાં, લસણ એનો મસાલો પીસવો. ઘીમાં કાંદાને વધારનો કાપી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી જરા ફેરવવું. પછી મરઘી તથા મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે કે તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખવું, મરઘી ફાટવા આવે કે એક ઢાંકણાપર કેસરને સેકવી, પછી તેનો ભુકો કરી તે મરઘી પર નાખવો. મરઘી ચડે ને ૦૧ કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે ઉતારી પાડવી.

મોગલાઈ મરઘીની સુલકદાની.

૧ મરઘી	૧૩-૧૪ બદામ	૧ તજનો મોટો દુકડો
૧ રતલ ગોસ	૨ લીંબુ	૩ ચમચી ધાણા
૧ આદુનો દુકડો	૧૧૧ ચમચી જીરું	૨ ચમચી મીઠું
૪ કડી લસણ	૬ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ઘી
૩ ચમચા ખસખસ	૧ કાંદો	૧ વાલ કેસર
૨ વાટી લીલાં નાળિયેરની	૧ ચમચી હળદ	...
૭-૮ લવંગ	૨ ચમચી આખાં મરી	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી. આદુ-લસણનો મસાલો પીસવો, વધારનો કાંદો કાપવો, ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલું આદુ-લસણ

નાખી ફેરવી સહેજ ભુંગ્ય કે મરઘીના ટુકડા ને ચમચી મીઠું નાખવું, મરઘીના કકડા બદામી થાય કે ૬ કપ પાણી રેડવું, ને મરઘી ચટે ને ૧ કપ રસ રહે કે ઉતારવી.

ગોસને કાપી, સમારી ઘોષ હાડકાં સાથે છુંદી કાઢી, તેમાં પાંચ કપ પાણી તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવું. એ કપ જોટલી ઐવી રહે કે ઉતારી ચાળણીથી ગાળી કાઢવું. ખસખસ, એક વાટી ખમણેલું નાળિયેર, જીરું, મરચાં, હળદ, મરી, તજ, ધાણા, લવંગ એનો મસાલો પીસવો. બીજી એક વાટી નાળિયેરનું ૧ કપ જોટલું દૂધ કાઢવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. બદામને બાફી બારીક પીસવી.

ગાળેલા ગોસના સુપમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચુલે મુકવું, ને રસ સહેજ ઘટ થાય કે મરઘીના ટુકડા ઐવી સાથેજ નાખી દેવા, ને ધીમી આંચે રહેવા દેવા. ૫-૬ મિનિટ પછી તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, કેસરને સેકી તેનો ભુંકા તથા પીસેલી બદામ નાખવી, ને સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

મોગલાઈ વરખાઈ સમોસા.

૦૥ ટીપરી ઝીણો રવો

૦૥ ટીપરી મેડો

૧ રતલ માવો

૧૥ ઓંસ બદામ

૧૥ ઓંસ પસ્તાં

૧૥ ઓંસ ચારોળી

૦૥ ચમચી મીઠું

૦૥૥ રતલ ઘી

૬ ચમચા ખાંડ

૦૥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જયફળ

૧ ચમચો વેનીલા

...

બદામ પસ્તાને બાફી તેની સ્વ.ઇસ કાપવી, ને માવાની અંદર તેને ભેળવી. પછી તેમાં ચારોળી, ખાંડ, એલચી, જયફળ ને વેનીલા ભેળી મીકસ કરવું.

મેડા તથા રવાને ચાળી બંનેને ભેળી દેવો. તેમાં ૦૥ ચમચી મીઠાંને વાટી તે નાખવું. ને ૧ ચમચો ઘીને તાવી ભેળવું. પછી પાણીથી ગુંદી ગુંદીને સહેજ કઠણ બાંધવો. એ બાંધેલા આટામાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી તેની પતળી પુરી વણવી. તેની વચમાં એક ચમચો ભરી માવો મુકવો, ને

તેનો એક છેડો ઉપર ઢાંકીને બેઉ કિનારીને દાખી દેવી. પછી બેઉ કિનારીને ખાખાંની માફક વીંટ આપવી. એવી રીતે સઘળા તૈયાર કરવા. ઘીને કકડાવી તેમાં તેને બદામી રંગના તળી કાઢવા.

મોગલાઈ શામી કવાબ.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૧૧૧ ઓંસ પસ્તાં
૧ કાંદો	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું	૧૧૧ ઓંસ ચારોળી
૪ મરચાં	૦૧૧ ચમચી લગાદ	૧ ચમચી મેંડો
થોડી કાથમીર	૧ ચમચો ચણાનો આટો	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ આદુનો કટકો	૧ ઈંદુ	૬ ઓંસ ઘી
૬ કડી લસણ	૧૧૧ ઓંસ બદામ	...

ગોસને ઘોષ તેનો ખીમો કરવો, પછી તે ખીમામાં મીઠું, લગાદ, ધાણાજીરું, મરચાંની ભુકી નાખવી. કાથમીર મરચાંને કાપી તે નાખવાં. આદુ લસણને પીસી તે નાખી ૦૧૧ કલાક આથી રાખવું. બદામ પસ્તાંને ખારી છાલ છોલવી. પછી બદામ, પસ્તાં ને ચારોળીને છુંદવી. એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને વધારનો કાપી તે નાખવો. બદામી થાય કે તરત આથેલો ખીમો નાખી સાથેજ મેંડો નાખી દેવો. પછી મીક્સ કરી તેમાં બે ચમચા જેટલું પાણી નાખવું. પાણી સુકાય કે ઉતારી પાડવો. પછી રાંધેલા ખીમાને પાટા ઉપર પીસવો. તેમાં એક ચમચો ચણાનો આટો તથા ૧ ઈંદુ ભેળી મસળવો. એ મસળેલા ખીમામાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી તેની એક રૂપીઆ જેટલી ટાંકલી બનાવવી. અને બીજો નાનો ગોળો કાઢી તેની રૂપીઆ કરતાં જરા નાની ટાંકલી કરવી. પહેલાં નાની ટાંકલી લઈ તેની વચમાં છુંદેલી બદામ, પસ્તાં ને ચારોળી એક ચમચી જેટલી ભુકી, ખીમાની કિનારીએ જરા પાણીનો લાથ લગાડી તે પર બીજી મોટી ટાંકલી વળગાવી દેવી. એવી રીતે સઘળા તૈયાર કરવા. ઘી કકડાવી તેમાં એ બધા તૈયાર કરેલા કવાબ બદામી રંગના તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૯-૧૦ કવાબ થશે.

મોગલાઈ સેવનો જરૂરો.

૬ ઔસ જુની હાથની વણેલી સેવ	૩ ઔસ કીસમીસ દરાખ
૦૧૧ રતલ ખાંડ	૧૧૧ ઔસ બદામ
૪ વાલ કેસર	૧૧૧ ઔસ પસ્તાં
૫-૬ ટુકડા તજ	૬ ઔસ ઘી
૮-૯ એલચી	૧ ચમચો વેનીલા
૬-૭ લવંગ	...

એક તપેલીમાં ૩ કપ પાણીને ગરમ કરવું, જોશ આવે ને તેમાં સેવ નાખી દઢ તરત ફેરવવું, અને એક મિનિટમાં ઉતારી પાડવી. બોધ્યાને એક તપેલી ઉપર મુકી તે બોધ્યામાં સેવ નાખી દેવી, ને જરા છુટી કરવી. બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ૧ કપ ભરીને પાણી રેડી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને જોશ આવે કે શીરો ઉતારી મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢવો, બીજી તપેલીમાં ઘી નાખી તે કકડે કે તેમાં તજ, લવંગ ને એલચી નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં ખાંડનો શીરો તથા કેસરનું પાણી નાખવું. જરા વાર ફેરવી દરાખ નાખવી, પછી બદામ ને પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખવી. શીરો જરા વધારે ટાઇટ થાય કે તેમાં પેલી ઓસાવેલી સેવ નાખવી, ને ચમચે ફેરવવું, શીરો સેવ સાથ મળી જાય ને સેવ છુટી પડવા આવે કે ધીમી આંચે રહેવા દેવું, ને સેવનો દાણો તદ્દન છુટો પડી જાય કે ઉતારી વેનીલા ભેળી મીકસ કરવું.

મોગલાઈ હલવો મલાઈનો.

૦૧૧ રતલ મલાઈ	૧૧૧ ઔસ પસ્તાં	૧૧૧ વાલ કેસર
૦૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧૧૧ ઔસ ચારોળી	૦૧૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૩ ઔસ માવો	૧ ચમચો રવો	૦૧૧ પ્યાલું ગુલાબ
૧૧૧ ઔસ બદામ	૩ ઔસ માનનું ઘી	...

ઘીની અંદર મલાઈ નાખી ચુલે મુકવું. જરા વાર ફેરવી તરત રવો નાખવો. જરા વાર ફેરવી માવો નાખવો, ને એક બે મિનિટમાં ઉતારી પાડવો.

બદામ, પસ્તાંને બાફી બારીક કાપવા.

ખાંડમાં ૦૧૧ પ્યાલું ગુલાબ નાખી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો (ગોળા પડતો). પછી તેમાં પેલી તળેલી મલાઇની મેળવણી નાખી દેવી ને ફેરવ ફેરવ કરવું. કેસરને સેફી તેનો ભુકો કરવો, ને એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવો, મેળવણી ઘટ લચકા જેવી થાય કે ભીંજવેલી કેસર, કાપેલાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને છુંદેલું એલચી-બચકા નાખવું, એક થાળીને ઘી લગાડી મેળવણી સુકી થાય કે થાળીમાં નાખવી. ને સફાઇથી પાથરી દેવી, હરે ને કટકા કરવા.

મોગલાઇ હુસેની સીક.

૦૧૧ રતલ નક્કી ગોસ	થોડી કાથમીર	૧૧ ઔસ બદામ પસ્તાં બેઉ મળી
૧ આદુનો દુકડો	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું
૫ કડી લસણ	૩ ઔસ મલાઇ	૦૧ ચમચી એલચીના દાણા
૪ મરચાં	૦૧ શેર દૂધ	૩ ઔસ ઘી

ગોસને કાપી તેની નાની બોટી કરવી, ને- ઘોવી. આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાંનો મસાલો પીસવો. બોટીને તે પીસેલા મસાલામાં આથવી. તેમાં મીઠું ને ધાણાજીરું નાખવું. લગભગ બે કલાકથી ૨૧ કલાક આથવી. પછી નવા બુતારાની બડી સળી લેવી, અને તે સળીમાં આશરે ૮-૯ બોટી ખોસવી. ઘીને કકડાવી તેમાં એ ખોસેલી સળી આપી મુકી દેવી, ને ધીમી આંચે એક પડ લાલ થાય કે ફેરવવી. બીજું પડ લાલ થાય કે કાઢી લેવી. એમ બધી તળી કાઢવી. પછી ઘીમાંથી થોડું ઘી કાઢી લેવું, ને ફક્ત ૩-૪ ચમચા તાવેલું ઘી લેવું, ને તેમાં એ તળેલી બોટી, દૂધ, મલાઇ, બદામ, પસ્તાં ઝીણાં કાપી તે નાખવાં, ને મીક્સ કરી પાછું ચુલે મુકવું. ઘટ થાય કે એલચીના દાણા નાખી ઉતારવું.

અંગ્રેજી વાનીઓ.

તરકારીની વાનીઓ.

Cauliflower Gratin.

૧ કોલીફ્લાઅર	૧ ઇંકું	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૩ ઔસ ચીઝ	૧ કપ દૂધ	૦૧ ચમચી દળેલાં મરી
૩ ઔસ ખમણ	૨ ચમચા મેડો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી

કોલીફલાવરમાં ૦૧ ચમચી મીઠું ને ૩ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવી, તેના ફૂલ જરા નરમ થાય ને કાઢી તેમાંથી ૮-૧૦ ભાગ છુટા કરવા.

એક ઔસ માખણ તાવી, તેમાં બે ચમચા મેડો નાખવો, તે સહેજ ભુંજાય ને તેમાં દૂધ નાખી, તે ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. ચીઝને ખમણીને તેમાંથી બે ઔસ તેમાં નાખવું, ને સાથે ૦૧ ચમચી મીઠું, મરી, મરચાંની ભુકી તથા એક આખું ઇંડું નાખી મીક્સ કરવું, બાકીના માખણમાંથી ૦૧ ઔસ માખણ ડીશને લગાડવું, ને મેળવણીમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલી લઈ તે ડીશમાં નીચે સફાઈદાર પાથરવી, ને તે પર કોલીફલાવરના કટકા ગોઠવવા. બાકીની મેળવણી કોલીફલાવર ઢંકાઈ જાય તેમ પાથરી દેવી. તેની ઉપર બાકી રહેલો ચીઝનો ભુકા પાથરવો, ને બાકી રહેલું માખણ ઉપર છુટું છુટું મુકી ભટ્ટીમાં ગદામી રંગનું ભુંજવું.

Tomato Ketchup.

૩ રતલ ટામેટાં	૨ ચમચા મરચાંની ભુકી	૫-૬ એલચી
૧ પ્યાલું સરકો	આદુનો એક ટુકડો	૦૧ ચમચી દળેલાં મરી
૨ મોટા ચમચા ખાંડ	૩-૪ તજના ટુકડા	૧ કાંદો
૧ ચમચો મીઠું	૬-૭ લવંગ	૫ કડી લસણ

ટામેટાંને ઘોછ તેના ચાર ટુકડા કરી, પાણી વગરજ ચુલાપર મુકવાં, થોડે વારે તેમાં પાણી છુટશે, અને તે પાણી અડધું સુકાય, કે તેમાં કાપેલો કાંદો, ને આદુ લસણની પાતળી સ્લાઈસ નાખવી. જ્યાંસુધી ટામેટાં ગળી જાય ત્યાંસુધી રાખી ઉતારી પાડવાં. પછી એક તપેલીપર બોધ્યાંને મુકી તે પર ટામેટાં નાખી કડછીએ ઘુંટીને છાંડી કાઢવાં. પછી તે છાંડેલામાં સરકો, મરચાંની ભુકી, ખાંડ, મીઠું, મરી નાખી ચુલે મુકવું. તજ, લવંગ અને એલચીને ઘણુંજ બારીક છુંદી નાખવું, ને જ્યારે ઘટ લચકા જેવું થાય, ત્યારે ઉતારી પાડવું.

Tomato Farcie.

૦૧૧ રતલ ગોસ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૨ ઔસ માખણ
૧ રતલ ટામેટાં (મોટાં)	૦૧ ચમચી મરી	...
૨ કાંદા	૧ સપાટ ચમચો મેડો	...

ગોસને કાપી ધોવું. એક ચમચા માખણને તાવી તેમાં ગોસ નાખી ધીમી આંચે ગોસને લાલ કરવું. ઢાકણ ઢાંકી ઉપર પાણી આપ્યા કરવું. પછી મઝાનું રોસ્ટ થાય કે કાઢી તેની સ્લાઇસ કરી ઝીણું ઝીણું કાપવું.

ટામોટાંનો ઉપરથી ના ભાગ કાપી, તેના ખાંચામાંથી વચમાંનો ગર કાઢી નાખી પોકળ કરવાં. ગરને ઝીણો કાપવો. અર્ધો ગર લઈ તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવું. તેમાં ના કાપેલો કાંદો નાખી ના ૧ કપ ગ્રેવી રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવો.

ગોસ લાલ કરેલાં માખણમાં બાકીના ૧ા કાંદાને છુંદણનો કાપી બદામી થાય કે તેમાં કાપેલું ગોસ, ને મેડો નાખવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. બાકીનો ટામોટાંનો કાપેલો ગર તથા ટામોટાંનો ગાળેલો રસ નાખવો. રસ સુકાવા આવે કે મરી ને મીઠું નાખી તદ્દન સુકાય કે ઉતારી પાડવું.

પોકળ કરેલાં ટામોટાંમાં એ ખીમો મોઢાં સુધી ભરી ઉપર ટામોટાંના ડીચકાં ઢાંકી દેવાં. એક ખુમચામાં ૧ ચમચો માખણ નાખી ટામોટાંને મુકી ભઠ્ઠીમાં જ્યાંસુધી સહેજ નરમ થાય, ત્યાંસુધી રાખી પછી બહાર કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી ૬-૭ ટામોટાં થશે.

Flit Bringol.

નાા રતલ લાંબાં વેંગણાં	૧ ચમચી ખાંડ	૨ ઓસ માખણ
૧ કાંદો	૩-૪ કોચીનલના ટીપાં	૧ ચમચી ભરી મેડો
નાા ચમચી મીઠું	૧ ટામોટું	૨ અટર બીસ્કીટ
૨ લીલાં મરચાં	૧ આદુનો ટુકડો	...
થોડી કાથમીર	૦૧ ચમચી મરી	...

વેંગણાંનું ડીચકું રહેવા દઈ જાલ છોલવી, પણ વચમાંથી બે ભાગે ઉભું ચીરવું, ડીચકાં આગળથી વળગેલાંજ રહેવા દેવાં. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી તથા ના ચમચી મીઠું તથા વેંગણાં નાખી બાફવા મુકવાં, પાંચજ મિનિટ રાખી પાણી કાઢી નાખવું, પછી અકેક અરધાં વેંગણાંને લઈ છરીથી ઉપરનો ગરવાળો ભાગ કાઢી લેવો, ગરને છરીથી જરા છુંદણાં પાડવાં, માખણમાંથી ના ઓસ માખણ રહેવા દઈ બાકીના માખણને તાવવું, પછી તેમાં છુંદણાંનો કાપેલો કાંદો સહેજ બદામી થાય કે ઝીણું કાપેલાં મરચાં, આદુ,

ને ટ્રાયમીર નાખવી, ફેરવી ૧ ટામોટું કાપી નાખવું, સાથે વેંગણાંનો ગર, મીઠું ને મરી ભેળવાં. ૧ ચમચી મેડો નાખીને ફેરવવું, ને એક મિનિટમાં ઉતારી પાડવું.

એક ખુમચાની અંદર બાકીનું માખણ છુટું નાખવું, ને તે પર પેલાં બાફેલાં વેંગણાંની ચીરો ગોઠવવી. તેની ઉપર ઉપલી મેળવણી છરીથી સફાઈદાર પાથરવી, બટર બીસ્કીટ છુંદી તેનો બારીક ભુકા કરવો, તેમાં ક્રીમીનલનાં ટીપાં તથા ૧ ચમચી ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું, ને તે વેંગણાંની ઉપર ભભરાવવું. બરાબર વચમાં ઉભાઈએ છરી વડે અલગો કાપ મુકવો, ને આસપાસ આડકત્રા કાપ મુકવા. એટલે પાંદડાંની માફક નસો પાડવી, ને ધીમી ભટ્ટીમાં મુકવાં, પાંચ-દસ મિનિટમાં ભુંજવ કે કાઢવાં.

Vegetable Salad.

૦૧૧૧ રતલ ક્રેન્ચબીન	૧ બીટરૂટ	૦૧૧૧ ચમચી દળેલી રાઈ
૦૧૧૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ સેલેડ	૩ બાફેલાં ઈંડાં
૨ પટેટા	ચમટી સોડા બાઈકાર્બ	ખાંડ, મીઠું, મરી દરેક
૪ ટામોટાં	૩ મોટા ચમચા ક્રીમ	૦૧૧૧ ચમચી
૧ કાકડી	૨ મોટા ચમચા સરકો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી

ક્રેન્ચબીનને કાપી નાની પાતળી સ્લાઈસ કરવી. વટાણાની શીંગ છોલી તેના દાણા કાઢવા, બંનેને ભેળી તેમાં ૨ કપ પાણી તથા ચમટી સોડા બાઈકાર્બ નાખી બાફવા મુકવી. પટેટાને ને બીટરૂટને સાથે બાફવા મુકવાં. બંને બફાયને તેની પાતળી સ્લાઈસ કરવી. કાકડીને છોલી તેની પણ સ્લાઈસ કરવી. ટામોટાંની પાતળી કાતરી કરવી, ૦૧૧૧ ચમચી રાઈને જરા પાણીમાં ચઢાવવી. પછી તેમાં ૦૧૧૧ ચમચી ખાંડ, ૦૧ ચમચી મીઠું ભેળવું, તથા ૧ ચમચી ક્રીમ નાખી ચઢાવ્યા કરવું. પછી તેમાં ૩ બાફેલાં ઈંડાંની દાળને મીક્સ કરી તે નાખી પાછું ઘુંટયા કરવું. વળી એક ચમચો ક્રીમ નાખી પાછું ઘુંટવું. એમ ૩ ચમચા ક્રીમ ખલાસ કરવી, પછી મરી ને મરચાંની ભુકી નાખી મીક્સ કરવું. એક મોટી ડીશ લેવી. ક્રેન્ચબીન, વટાણા ને પટેટાને ભેળી તે પર ૦૧ ચમચી મીઠું ભભરાવી, થોડી રાઈની મેળવણી ભેળી, ડીશની વચમાં ઢગલો કરવો. પછી તેની આસપાસ ટામોટાંની સ્લાઈસ ગોઠવવી. ટામોટાંને અહડે તેમ બીજી હારે બીટરૂટની સ્લાઈસ, ત્રીજી હારે કાકડીની સ્લાઈસ, ને ચોથી

હારે સેલેડને ભુકા જેવી કાપી તે ફરતી મુકવી. આફેલાં ઇંડાંની સફેદીની જાડી સ્લાઇસ કાપી તે કિનારીએ છુટી મુકી જવી.

રાઇની મેળવણીમાં બે ચમચા સરકો નાખી એ મેળવણી ડીશની ગોઠવેલી તરકારીપર બધે ફરતી રેડી જવી.

Stuffed Tomatoes.

૮ મોટાં ટામેટાં	૦૧ ચમચી મરી	૨ ઓઈસ માખણ
૧ રતલ વટેણાની શીંગ	૧ ઇંડું	૧ ચમચો મેડો
૧ કપ ભરી દૂધ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	ચમટી સોડા આઇક્રાઈમ
૨ ઓઈસ ચીઝ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

ટામેટાંને ઘોઘ ઉપરથી થોડો ભાગ કાપી, અંદરથી ગર કાઢી નાખવો. ને તે કાતરેલાં ટામેટાંમાં ચમટી મીઠું ને મરી ભભરાવવાં.

વટેણાની શીંગના દાણા કાઢવા. તેમાં બે કપ પાણી, ૦૧ ચમચી મીઠું ને ચમટી સોડા આઇક્રાઈમ નાખી બાફવા મુકવા. તેટલાં વાઇટ સૉસ તૈયાર કરવો. તે માટે એક તપેલીમાં ૧૧૧ ઓઈસ માખણ નાખી, તે તવાય કે તેમાં ૧ ચમચો મેડો નાખવો. તે ભુંજાય કે ૧ કપ દૂધ નાખવું. ઘટ થાય કે ઉતારવું. ચીઝને ખમણી ૦૧ ભાગ જેટલો રહેવા દઇ બાકીનો ભુકા મેડાની મેળવણીમાં નાખવો. પછી તેમાં બાકીનું મીઠું, મરચાંની ભુકી ને એક આખું ઇંડું નાખવું. એ સધળાંને મીક્સ કરવું. કાતરેલાં ટામેટાંમાં એ મેળવણી ઉપર મોઢાં સુધી ભરવી. પછી બાકી રાખેલો ચીઝનો ભુકા દરેક ટામેટાંપર ભભરાવવો, ને દરેક પર જરા જરા માખણ મુકી જવું. એક ખુમચામાં બાકીનું માખણ નાખી તેમાં ટામેટાં મુકી ૫-૭ મિનિટ ભુંજવાં.

Spinach Souffle.

૪ ઝુડી ચોળાઇની ભાજી	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૦૧૧ ચમચી દળેલાં મરી
૨ ઓઈસ માખણ	૩ ઇંડાં	...
૧ કપ દૂધ	ચમટી સોડા આઇક્રાઈમ	...

બે કપ ગરમ પાણી કરવું. તેમાં સોડા આઇક્રાઈમ નાખવો. ભાજીને સમારી ઘોઘ તે અંદર નાખવી. ને ૩-૪ જોશ આવે કે પાંચ-૭ મિનિટમાં ઉતારી પાડી પાટા પર પીસવી. એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનાં

માખણને તપેલીમાં નાખી તે તવાય કે પીસેલી ભાજી ને દૂધ નાખવું. દૂધ સુકાય ને ઉતારવું. બધી તેમાં મીઠું, મરી ને ઇંડાંની દાળ ભેળવી. સફેદીને કદ ચઢાવી તે ભેળવી ને મીકસ કરવું. નાનાં નાનાં મોદડને માખણ લગાડી તેમાં એ ભેળવણી ભરી ભુંજવા મુકવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી નાનાં ૭ મોદડ થશે.

ઇંડાંની વાનીઓ.

Eggs on Indian Corn.

૮ મકાઈ બુટ્ટા	૨ ઓંસ માખણ	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભુટ્ટા
૦૧૧ શેર દૂધ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૪ ઇંડાં

મકાઈ બુટ્ટામાંથી દાણા કાઢવા. પછી તેમાં દૂધ નાખી મકાઈ બુટ્ટાના દાણા ચેડવવા. થોડું દૂધ રહે તેટલાં માખણ નાખવું, ને તદ્દન દૂધ સુકાય કે મીઠું ને મરચાંની ભુટ્ટા નાખવી. ઇંડાંને બુબ ડોહવી તે મકાઈ બુટ્ટાની ભેળવણી ઉપર ફરતાં રેડવાં. જ્યાંસુધી ઇંડાં બંધાય ત્યાંસુધી ચુલે રહેવા દેવાં, પછી ઉતારી પાડવાં.

ગમે તો આખી દાળનાં ઇંડાં ભાંજવાં.

Omelette.

૨ ઇંડાં	૧ મરચું	૨ ચમચા ઘી
૦૧૧ કાંદો	જરા કાથમીર	...
૦૧ ચમચી મીઠું	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુટ્ટા	...

૦૧૧ કાંદો છુંદણાનો કાપવો. જરા કાથમીર ને એક મરચું કાપવું. સફેદી બુટ્ટી ચઢાવવી. પછી સફેદીમાં ઇંડાંની દાળ, કાંદો, કાથમીર, મરચું, મીઠું મરચાંની ભુટ્ટા એ બધું મીકસ કરવું. કાઈગ પેનમાં કે લોઢી પર ઘી કકડાવી, તેમાં એ ભેળવણી ગોળ ફરતી નાખવી. એક પડ અધકચરું લાલ થાય ને ફેરવવું, એટલુંજ બીજું પડ લાલ કરવું, ને પછી તેને વાળી દહી ચુલાપરથી ઉતારવું.

Herbs Omelette.

૬ ઇંડાં	થોડીક પાર્સલી	૦૧ ચમચી મરી
૧ ગાજર	૪ લીલા કાંદા	૧ ચમચી મેડો
૨ ફ્રેચબીન	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા માખણ

ચાર લીલા કાંદાની પાતળી કાતરી કરવી. તે થોડાં લીલાં પાંદડાંખી કટકા કરીને લેવાં.

ફ્રેચબીનને સમારી આડા કટકા કરીને કાપવી, તે ગાજર છોલી તેના ઝીણા કટકા કરી તે બંનેને બાફવાં.

તપેલીમાં ૦૧ ચમચો માખણ નાખી, તે તવાય ને તેમાં લીલા કાપેલા કાંદા નાખવા, તે જરા બદામી થાય ને ઉતારવા.

પાર્સલીનાં ૩-૪ ડાંખળાંના પાંદડાં ઝીણા ભુકા જેવાં કાપવાં. ગાજરના મોટા કટકામાંથી પણ ભુકા જેવાં કાપવાં, તેમજ ફ્રેચબીનનેથી ભુકા જેવી કાપવી, ને તે કાપેલું ગાજર ને ફ્રેચબીન કાંદાવાળી તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી ફેરવીને ઉતારી પાડવું.

એક બોલમાં ૭ ઇંડાંની સફેદીને એગબીટરે ઘણી કહણ ચઢાવવી. તેમાં અંકેકી દાળ નાખતાં જઈને ફેરવતાં જવું, એમ બધી દાળ નાખી દેવી. પછી તેમાં ૦૧૧ ચમચી મીઠું, કાપેલી પાર્સલી, ૦૧ ચમચી મરી ને ૧ ચમચી મેડો નાખી મીકસ કરવું. એક ખુમચામાં ચમચો ભરી માખણ નાખી ચુલે મુકી, તેમાં એ ઘટ મેળવણી નાખી દેવી. તેની ઉપર ફરતી કાપેલી તરકારી ને કાંદો નાખી ચમચાએ સરખું પડ કરવું. પાછું એક ચમચો માખણ ખુમચામાં મેળવવું. જરા નીચેનું પડ થાય ને ઓમલેટની માફક વાળી દેવું, ને જરાવારે ઉતારવું.

માછલીની વાનીઓ.

Fish and Prawns Pie.

૧ જમણો	૧ ચમચો સરંકો	૧ આદુનો કટંગો.
૨૫-૩૦ મોટી કોલમી	૨ ચમચા પાંઉનો ફરટ	થોડી પાર્સલી
૪ ઓસ પાંઉનો ભુકો	૪ લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ઓસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	...
૨ મોટા ચમચા દૂધ	૪ કાંદા	...

પાંઉને જરાક સેકી તેના ગરનો ભુકા કરવો, એ કાંદાને ઝીણો છુંદણનો કાપવો, એ કાંદાને વધારના જાડા કાપવા. આદુના કટકામાંથી પાતળી કાતરી કરવી, એ મરચાં ઝીણાં કાપવાં, પાર્સલી ઝીણી કાપવી.

છમણાનું ડોકું કાપી કાઢવું, પછી છમણાની બંને સાઈડે કાપ મુકી સંભાળથી ઉપરનો માંસનો ભાગ કાપી કાઢવો, એટલે નીચેનો અર્ધો ભાગ કાંટા સાથે રહેશે, પછી તે કાંટાવાળો ભાગ નીચે રાખી, કાંટો છરીએ સંભાળથી ચીરી માંસનો ભાગ છુટો કરવો. પછી માંસવાલા ભાગમાંથી ચામડું છરી વડે કાપી નાખવું, તે માંસના ભાગમાંથી લાંબી સ્લાઇસો કાપવી.

એક તપેલીમાં કાલમી, છમણાનું ડોકું, કાપી કાઢેલા કાંટા, એ જાડા કાપેલા કાંદા, મીઠું, ૧ ચમચો સરકો, આદુની સ્લાઇસ, એ આખાં મરચાં એ બધું નાખી ૧૦ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. કાલમી જરા ચડે ને ઉતારવું. રસ રહેવા દેવો.

બીજાં વાસણમાં ૦૧ ચમચો માખણ તાવી, તેમાં સેકેલાં પાંઉનો ભુકા ઝીણો કરી, તે એ ઓંસ જેટલો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવો. લાલ થાય ને ઉતારવો.

એક મોટું ડીશ લઈ તેમાં પાંઉના ગરનો તળેલો ભુકા થોડો નાખવો. તેપર થોડો છુંદણનો કાંદો, કાપેલાં મરચાં, થોડી કાપેલી પાર્સલી ને થોડી બાફેલી કાલમી, ને છમણાની સ્લાઇસો કીધેલી મુકવી. તેનીપર પાછો કાંદો, પછી પાંઉનો ગર, તેનીપર પાર્સલી ને મરચાંની ભુકી, તથા કાપેલાં મરચાંનો ભુકા ને ઉપર બાફીની કાલમી મુકવી. સાથે જરા મીઠું, એ ચમચા દૂધ ને ડોકાં તથા કાંટામાંનો થોડો રસ નાખવો, ને છેક ઉપર પાંઉનાં ફ્રસ્ટનો બધો ભુકા મુકી તેનું પડ કરવું. પછી બાફીના માખણને સહેજ તાવી તે ઉપર રેડવું. પછી તે ડીશને ભઠ્ઠીમાં આશરે વીસ મિનિટ ભુંજવા દેવું.

Fish Pie with Prawns.

૬ કટકા રામસ	થોડી પાર્સલી	૫૬ પેસ્ટ માટે-
૪ દળન કાલમી	૧ ચમચી મીઠું	૦૧ પૌંડ મેડો
૧ કપ દૂધ	૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	૦૧ પૌંડ માખણ
૨ ઓંસ માખણ	૨ ઇંડાં	૧ ચમચી મીઠું
૧ મોટો ચમચો મેડો	૧ કાંદો	૧ રતલ બરફ

રામસને સમારી કાંટા કાઢી નાખવા. કાલમીના કોટલાં કાઢી અંનેને ઘોષ મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. પછી તેમાં ૦૧ કપ પાણી ને ૧ કાંદાની સ્લાઇસ કાપી તે નાખી બાફવા મુકવી. ચડે ને ઉતારવી. વાઇટ સૉસ બનાવવા માટે માખણને તાવી તેમાં ૧ ચમચો મેડો નાખી એક કપ દૂધ રેડવું. ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં કાપેલી પાર્સલી, મરચાંની ભુકી, તથા માછલીના ટુકડા ને કાલમી ભેળવી. ઈંડાંને બાશી તેની પાતળી સ્લાઇસ કાપી તે ભેળવી. પક પેસ્ટ તૈયાર કરવો. તે માટે મેડામાં ૧ ચમચી વાટેલું મીઠું તથા ૨ ઓંસ માખણ ભેળવું, અને પાણી નામતાં જઘ મોટી છરીથી મીક્સ કરવું. (હાથે મસળવો નહિ) ખભરાયલા જેવોજ રહેશે. તેને વેલણુથી વણી તેપર ૨ ઓંસ માખણ લગાડી ત્રણ ભાગે ઘડી વાળવી. પાછું મોટું વણી બીજું ૨ ઓંસ માખણ લગાડી પહેલાં માફક ઘડી વાળવી. ત્રીજી વખત પણ એમજ કરવું, ને છેવટે તે ઘડીને એક ડીશમાં મુકવી. ડીશની નીચે બરફ મુકવું. તથા ડીશમાં મુકેલા આટાને અહડે એવી રીતે એક ઢાંકણ મુકી તેપરથી બરફ મુકવું. જેથી આટો ઠંડો થશે. આશરે ૧૦ મિનીટ રાખ્યા પછી બહાર કાઢવો, ને ડીશ જેટલો મોટો વણવો. ડીશને માખણ લગાડી તેની ઉપર તે રોટલો કિનારીથી બહાર પડતો રહે એવી રીતે મુકવો, ને તેમાં માછલીની મેળવણી ભરવી. આટાના બહાર રાખેલા છેડા માછલી ઉપર ઢાંકી દેવા ને ભુંજવા મુકવું. બદામી રગનું ભુજાય કે કાઢવું.

Fried Fish.

૧	છમણો	૦૧ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ઘી
૨	પાંઉની કાતરી	૦૧ ચમચી મરી	...
૧	ઈંડું	૦૧ ચમચો મેડો	...

એ પાંઉની કાતરીના ટુકડા કરી તેને ભટ્ટીમાં મુકવા, કકડા થાય ને કાઢી વેલણે વાટીને ભુકો કરવો, અથવા વાસી પાંઉ હોય તો તેનો ફ્રસ્ટ કરવો.

છમણાને મીઠું લગાડી ઘોષ કાઢવો, પછી તેને સાઇડેથી ચીરી ઉભા એ ભાગ કરવા. આંતરડાં કાંટા સાથે વળગેલાં નીકળી જશે. પછી દરેક ભાગમાંથી આડકત્રા બંધે કટકા કરવા. એક આખું ઈંડું ભાંગી તેમાં મરી, મીઠું ને મેડો નાખી બધું મીક્સ કરવું, ને તેમાં છમણાની કટકીઓ નાખી, બેઉ પડ બોળી, પછી તેને પાંઉનો ફ્રસ્ટ લગાડવો, ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવી.

તળતી વખતે માંસવાળો ભાગ પહેલાં ઘીમાં મુકવો, ને ચામડીવાળો ભાગ ઉપર રાખવો, જેથી વળી જાય નહિ.

Baked Fish.

૧ છમણો	૦૧ કાંદો	૧ પાંઉની કાતરી
૨ ઇંડાં	૧ ચમચી મીઠું	૨ ઓસ માખણ
૧ મોટો ચમચો પાર્સલી	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

છમણને એક સાધડથી વચમાંના ભાગથી તે છેક પુછડી સુધી ઉભો ચીરી, તેની વચમાંનો આખો કાંદો, તથા ચુંદ ને આંતરડું કાઢી આખો રાખવો, ને એક બાજુથી વળગેલોજ રાખવો, પછી તેને ઘોષ ને મીઠું દેવું.

એક પાંઉની કાતરીના ગરને જરા પાણીમાં ભીંજવી પાણી નીચવી કાઢવું. તે ગરમાં ૧ ઇંડું બારીને તે આખું લેવું, ને એક કાચું ઇંડું જાંગીને નાખવું, પાર્સલી કાપીને તે નાખવી, ૦૧ ચમચી મીઠું, ૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી, ને ૦૧ છુંદણનો કાપેલો કાંદો નાખી બધું મીક્સ કરવું. પછી તે બધું ચીરેલા છમણમાં ભરી દેવું. એક કાગળને માખણ લગાડી તેપર છમણો મુકી તેની ઉપર તથા નીચે જરા મીઠું ભભરાવવું. છમણના ઉપરના પડપર બાકીનું માખણ લગાડવું, ને તે છમણને કાગળની અંદર બરાબર વીંટાળી દેવો. પછી કાગળને દોરાથી બાંધવું. ખુમચામાં એક ચમચો માખણ નાખી તેપર વીંટાળેલો છમણો મુકી, ઘીમાં ભઠ્ઠીએ ભુંજવા મુકવો. થાય ને કાઢવો.

Fish Balls.

૪ દળન મોટી કાલમી	૦૧ ચમચી જીરું	૦૧ ચમચી કરી પાઉડર
૧ ચમચી મીઠું	થોડી પાર્સલી	૩ ઇંડાં
૪ મરચાં	૧ કાંદો	૧ ચમચી મેડો
૫ કડી લસણ	૦૧ ચમચી હળદ	૬ ઓસ ઘી

કાલમીને સમારવી પછી ઘોવી. તેમાં ૫ કપ પાણી તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. કાલમી ચડે કે ઉતારી પાડવી. પછી તેમાં કાંદો, મરચાં, લસણ, જીરું, પાર્સલી નાખી પાટા પર બારીક પીસવી. પીસાય ને કાઢી તેમાં ૦૧ ચમચો મીઠું, હળદ, કરી પાઉડર તથા એક ઇંડાંની દાળ

બેળવી મીક્સ કરવું. એ મેળવણીમાંથી મોટા ગોળ ઑલ્સ બનાવવા, બાકીનાં બે ઇંડાંને એક બોલમાં નાખી એગ્ગીટરે ચઢાવવાં. થોડા ચઢે કે તેમાં એક ચમચી મેડો બેળવો. ચુલાપર ઘીને કકડાવવું. ઑલ્સને ઇંડાંની મેળવણીમાં બોળી લાલ જેવા તળી કાઢવા.

Fish Mayonnaise.

૧ મોટો જમણો યા નાનું રામસનું બચ્ચું
૧ બીટરટ
૨ સેલેડ
૧ કાકડી
૦૧ રતલ મોટાં ટામોટાં
૦૧ રતલ નાનાં ટામોટાં
થોડી પાર્સલી
૧ કાંદો
૧ મોટો આદુનો ટુકડો
૩ મરચાં

૧ ચમચી મીઠું
સૉસને માટે:—
૧ ચમચી વેલાતી રાઇ
૦૧ ચમચી મીઠું
૦૧ ચમચી ખાંડ
૧ ચમચો સરકો
૨ બાફેલાં ઇંડાં
૧ મોટો ચમચો ક્રીમ
૨ ચમચા ઑલીવ ઑઇલ
...

એક જમણો કે નાનું રામસનું બચ્ચું લઇ તેને ઘોષને કાપીને બે ભાગ કરવા. તેમાં એક કપ પાણી, એક કાપેલો કાંદો, આદુની સ્લાઇસ, ત્રણ આખાં ચીરેલાં મરચાં ને એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. માછલી ચડે ને ઉતારી ડોકું કાપી કાઢવું, પછી બાબુએથી ચીરી કાંટાની ઉપરનું માંસનું એક પડ કાપવું, ને એમજ બીજું કાપવું, જેથી વચમાંનો કાંટો આખો નીકળી આવશે, પછી ઉપરનું ચામડું સફાઇથી કાઢવું, તેના ૭-૮ જરા લાખા ભાગો કરવા.

સેલેડના પાંદડાંને કાપી ઘોષ તેને ભુકા જેવાં કાપવાં, ને ૪-૫ પાંદડાં આખાં રહેવા દેવાં. બીટરટમાં પાણી નાખી તેને બાફીને તેની પાતળી સ્લાઇસો કરવી. કાકડીને છોલી તેની પણ પાતળી સ્લાઇસ કરવી. મોટાં ટામોટાંને ઘોષ, તેની પણ સંભાળથી પાતળી કાતરીઓ કરવી. એક બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ કરવી.

મેઓનીશ સૉસ—એક ચમચી વેલાતી રાઇ, ૦૧ ચમચી ખાંડ, ૦૧ ચમચી મીઠું ને એક બાફેલાં ઇંડાંની દાળ એ બધું નાખી મીક્સ કરી તેમાં એક ચમચો સરકો નાખવો, ને બધું મીક્સ કરવું. પછી ઑલીવ ઑઇલ, ઝીણી ધારે નાખતા જઈને મીક્સ કરતાં જવું.

એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં સેલેડનો ભુકો, નીચેથી પહોળો ને ઉપર જતાં અણી થાય એવા આકારે મુકવો. પ્લેટની બહારની કિનારીથી ફરતી બીટ ને ટામોટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી, તેને ફરતી અંદરની બાજુથી કાકડીની સ્લાઇસ તથા બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ ફરતી ગોઠવવી. સેલેડની આસપાસ ઉભી થોડી કાકડીની સ્લાઇસ મુકવી. તેની પર ફરતી માછલીની સ્લાઇસ ગોઠવવી, ને તેની પર ફરતો મેચોનીસ સૉસ ચમચાએ નાખવો. ઉપર વચમાં પાર્સલીના પાંદડાંનો ઝુમખો મુકવો. તેની આસપાસ ફરતાં નાનાં ટામોટાં મુકવાં. સેલેડના મોટાં પાંદડાં ઉભાં ૪-૫ છુટાં છુટાં પ્લેટમાં કિનારીએ મુકવાં. એમ બધું જુદી જુદી રીતે ગોઠવી શોભાઇતું ડીશ કરવું.

Fish Molly.

૧ મોટો છમણો	૭-૮ સુકાં મરચાં	૪-૫ લવંગ
૧ નાળિયેર	૧ મોટો ચમચો ઘી	૨ લીંબુનો રસ
૧ ચમચી જીરું	૦૧૧ ચમચી ધાણા	૧ કાંદો
૬ કડી લસણ	૦૧૧ ચમચી હળદર	૧ ચમચી ભરીને મીઠું
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ચોખા	...

ચોખાને ઠીકરાંપર બદામી રંગના ભુંજવા. છમણાને સમારી, કાપી, ઘોષ કાઢવો ને મીઠું દધ રહેવા દેવો. ભુંજેલા ચોખામાં જીરું, આદુ, લસણ, સુકાં મરચાં, ધાણા, લવંગ, હળદર ને અડધી કાટલી ખમણેલું નાળિયેર નાખી મસાલાને ખુબ બારીક પીસવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ધીમી આંચે રહેવા દધ અવારનવાર ફેરવવો. બાકીના નાળિયેરમાં ૧૧૧ કપ પાણી નાખી, તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું. મસાલો લાલ ભુંજાય કે તે દૂધ તેમાં નાખી, તેની અંદર મીઠાં સાથની માછલી નાખી દેવા. માછલી ચડે કે ઉતારી પાડી તેમાં લીંબુનો રસ ભેળવો.

Fish Rolls.

૧ મોટો છમણો	૧ ઇંડું	૧ પાતળી પાંઉંની કાતરી
૧ કાંદો	૨ ઓસ માખણ	૧ ટામોટું
થોડી પાર્સલી	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી મેડો
૧ મરચું	૦૧ ચમચી મરી	...

છમણાને સમારી તેને ઘોવો. પછી તેનું ડોકું કાપવું. ડોકાંનો ભાગ ઉપર રહે તેવી રીતે છમણાને મુકી તેની એક સાઇડથી કાપ મુકવો, ને કાંટાની ઉપરનો ભાગ આખો ને આખો કાપી કાઢવો. પછી તે છમણાને ફેરવી કાંટાપરનો બીજો ભાગ આખો કાપી કાઢવો. એટલે એ રીતે આખો કાંટો છુટો પડશે. એ છુટા પડેલા બે ભાગમાંથી પાછા બન્ને કટકા કરવા. એટલે બધા મળી ચાર કટકા થશે. પછી તેને ચમચે થાપી થાપીને વધારે પાતળી કરવી. ૧ બોલમાં છુંદણાનો કાપેલો કાંદો નાખવો. તેમાં પાર્સલીને ઘોષ, કાપી તે નાખવી. મરચું કાપીને નાખવું. ૧ ઓંસ માખણ, મીઠું ને મરી નાખવું. પાંઉની કાતરીને પાણીમાં ભીંજવી, ફક્ત ગરને નીચવી કાઢી તે ગર મેળવણીમાં ભેળવો. માછલીની પાતળી સ્લાઇસપર એક ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી સફાઇથી આખી કટકીએ લગાડી દેવું, ને પછી તેને ગોળ બીંદડીની માફક વીંટાળી દેવી. એ પ્રમાણે બધા રોલ્સ તૈયાર કરવા. એક ખુમચામાં ૦૧૧ ચમચો માખણ નાખી તેમાં તે રોલ્સ ગોઠવવા, અને ટામોટાંને ઝીણું કાપી તે રોલ્સપર નાખવું, ને ૦૧ કપ પાણી રેડવું. બીજો ખુમચો ઉલટો ઢાંકવો ને ધીમી આંચે માછલી ચડે ત્યાંસુધી રાખવું, ચડે કે રોલ્સ કાઢી લેવા, ને ટામોટાંની ગ્રેવી રહેલી હોય તેને ચુલે રહેવા દઇ તેમાં ૧ ચમચી મેડો ને ૦૧ ચમચો માખણ નાખી મીકસ કરવું. ગ્રેવી થટ થાય ને રોલ્સપર નાખવી.

Fish Scalloped.

૨ મોટી બોઇ	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	વાઇટ સૉસ માટે:-
૪ મરચાં	૨ ઓંસ માખણ	૧ ચમચો માખણ
૧ આદુનો ટુકડો	૨ ઓંસ ચીઝ	૧ મોટો ચમચો મેડો
૧ કાંદો	થોડી પાર્સલી	૧ કપ દૂધ
૧ ચમચી મીઠું	૨ મોટા ચમચા પાંઉનો ફ્રસ્ટ	...

બોઇને સમારી ચુંદ કાઢી આખી રાખી ઘોષ કાઢવી. પછી તેમાં ચાર આખાં ચીરેલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, એક કાપેલો કાંદો, ને ૧ ચમચી મીઠું તથા ૦૧૧ પ્યાલું પાણી નાખી ચુલે મુકવું. બે ત્રણ જોશ આવે કે ઉતારી પાડવી.

વાઇટ સૉસ માટે--૧ ચમચો માખણને તાવી તેમાં મેડો ભુંજવો ને તેમાં પેલી માછલીનો વધેલો રસ તથા દૂધ નાખી, ફેરવ્યા કરવું ને ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારવી ને મરચાંની ભુકી ને કાપેલી પાર્સલી નાખવી.

નાના મોલડને માખણ લગાડી તૈયાર રાખવાં.

માછલીમાંથી કાંટા કાઢી માંસનો ભુકો કરવો. મોલડની અંદર તળીયામાં થોડો વાઇટ સૉસ નાખી ઉપર ચીઝનો ભુકો ભરવાવો. તેની ઉપર માછલીનો ભુકો મુકી પાછો વાઇટ સૉસ મોલડનાં મોઢાં સુધી ભરવો. ચમચા માખણમાં પાંઉના ફ્રેટને તળી કાઢવો, ને મોલડમાં મુકેલા વાઇટ સૉસ ઉપર તે ભુકો ભરવાવો, ને તે પર જરા માખણ નાખી બદામી રંગનાં ભુંજવાં. (૬ મોલડ થશે.)

Fish Stew.

૧ છમણો	૩ મરચાં	થોડી પાર્સલી
૨ કાંદા	૧ ચમચી મીઠું	૧ આદુનો ટુકડો
૨ ઇંડાં	૧ કાતરી પાંઉ	૦૧ ચમચી મરી
૧ મોટો ચમચો માખણ	થોડી કાથમીર	લીંબુની એક ચીર

છમણોને સમારી તેને બે ભાગે આડો ચીરવો; જેથી આખો કાંટો નીકળશે. ડોકું કાપી કાઢવું. માંસના ૮ ભાગ કરવા, અને માંસ પરની ચામડી કાઢી નાખવી ને પછી ઘોંઘ કાઢવા. કાંટો, ચામડી ને ડોકાંના કટકા એક તપેલીમાં નાખવા, તેમાં જાડો કાપેલો ૦૧ કાંદો, ૦૧ ચમચી મીઠું, ૦૧ પ્યાણું પાણી તથા એક માંસનો ટુકડો નાખવો. માંસનો ટુકડો ચડે કે કાઢી લેવો, ને તેનો બારીક ભુકો કરવો, તે ભુકામાં એક ઇંડાંની દાળ, અર્ધો કાંદો બારીક છુંદણાનો કાપેલો, ઝીણાં કાપેલાં કાથમીર, મરચાં, આદુ ને પાર્સલી તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. પાંઉની કાતરીનો ગર પાણીમાં ભીંજવી પછી તેને દાખી પાણી કાઢી લઇ તે ગર મેળવણીમાં નાખવો, મરી તથા લીંબુનો રસ નાખવો.

બીજી તપેલીમાં માખણ નાખવું, તેને ચુલે મુકી તે તવાય કે તેમાં એક છુંદણાનો કાંદો બદામી તળવો, ને તેમાં માછલીના ટુકડા નાખવા, તે બદામી થાય કે દરેક કટકાપર ઉપલી મેળવણીમાંથી અકેક ચમચો નાખવો, ને આસપાસ ડોકાં, કાંટા, ને ચામડીનો જે સુપ બનાવ્યો છે તે રેડવો. માછલી ચડે કે કટકાને એક પ્લેટમાં કાઢી લેવા, ને ઝેલીમાં એક ઇંડાંને જુદું દોહવી તે નાખવું, ને જરા વાર ચુલે મુકી તરત ઉતારી પાડવું, અને તે ઝેલી પેલા કટકા ઉપર ફરતી રેડવી.

ગોસની વાનીઓ.

Cold Mutton.

૨ રતલ ગોસ	૧ સેલેડ	૧ ચમચી વાટેલું મીઠું
૦૧૧ રતલ મોટાં ટામોટાં	૧ કાકડી	૨ ચમચા સરકો
૧ બીટરૂટ	૨ બાફેલાં ઇંડાં	૨ ઓસ માખણ

મેઓનીસ સૉસ માટે.

૧ ચમચી રાઇ	૦૧૧ ચમચી ખાંડ	૧ ઇંડું
૦૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકો	૨ મોટા ચમચા ઑલીવ ઑઇલ

ગોસનો આખો મોટો માંસવાલો જાંગનો ટુકડો મંગાવવો, પછી તેને ઘોષ દોરાથી ટાઇટ બાંધી લેવો, માખણને તાવી તેમાં ગોસનો ટુકડો નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવો. (જો ભઠ્ઠી નહિ હોય તો ચુલે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રોસ્ટ થવા દેવો.) રોસ્ટ થાય ને કાઢી તેનાં માંસની પાતળી સ્લાઇસો કરવી, ને હાડકાં કાઢી નાખવાં.

બીટરૂટને બારી તેની પાતળી સ્લાઇસો કરી, તે પર અર્ધી ચમચી વાટેલું મીઠું ને ૧ ચમચો સરકો નાખવો. ટામોટાંની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે પર પણ ૦૧૧ ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચો સરકો નાખવો. કાકડીના કટકા કરી તેને ફરતી ને ફરતી કાપી પાછી બીંદડી વાળી રેસા જેવી (પટેટાના વરખ માફક) કાપવી. સેલેડના પાંદડાં છુટાં કરી ઘોષને ભુકા જેવી કાપવી. બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસો કરવી. હવે મેઓનીસ સૉસ બનાવવા માટે એક કોડીના બોલમાં રાઇ, મીઠું, ઇંડાંની દાળ, ખાંડ, ને સરકો નાખી ખુબ મીકસ કરવું. પછી ઉંચી ઝીણી ધારે ઑલીવ ઑઇલ નાખતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. (મોટી ધારે નાખી દેવાથી ઑઇલ મીકસ નહિ થતાં ડંપરજ રહેશે.) એક ફ્લેટ ડીશમાં પેલી ગોસની સ્લાઇસો અકેકની પાછળ હારમાં ગોઠવવી, પછી તેની આબુઆબુ સેલેડ ફરતી ગોઠવવી. સેલેડની પાછળ થોડે થોડે અંતરે ટામોટાંની સ્લાઇસો મુકી દેવી. ટામોટાંની પાસે બીટરૂટની સ્લાઇસ ગોઠવવી, ને બીટરૂટ પાસે ઇંડાંની સ્લાઇસો મુકવી. પછી આખી ડીશે ફરતી કાકડી ગોઠવી જવી. છેવટે એ બધાં ઉપર ફરતો મેઓનીસ સૉસ રેડી જવો, એટલે શોભીતું ડીશ તૈયાર થશે.

Grilled Chops.

૩ રતલ ગોસ	૭ કડી લસણ	૧ ચમચો ખાંડ
૨ મોટા ચમચા સરકો	૧ ચમચો મીઠું	૧ મોટો ચમચો
૨ „ „ વુસ્તર સૉસ	૧ ચમચી દળેલાં મરી	ઑલીવ ઑઇલ
૧ મોટો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી દળેલી રાઇ	...

બકરાંની પીઠ તરફનું ગોસ મંગાવી તેને ઘોષ, તેની ઉપરની ચરખીની ચામડી કપડાંના કટકાથી પકડી ખેંચી કાઢવી, ને હાડકાંને છરી છરીથી થોડીને કાઢી નાખવાં. પછી માંસના મોટા કટકા કરવા. દરેક માંસના કટકાને કપડામાં મુકી, ઉપર ખલ અફાળવી કે જેથી ચપટા ને મોટા ચૉપ્સ થશે. એક થાળીમાં સરકો, સૉસ, ૦૦૦ ચમચો મીઠું, ૦૦૦ ચમચી મરી, દળેલી રાઇ, ખાંડ, ને ઑલીવ ઑઇલ મીક્સ કરવું. આદુ-લસણનો મસાલો પીસી તે પણ મીક્સ કરવો, તેમાં ચૉપ્સને આથવા, ચૉપ્સ ભુંજવા માટે ગલેલ આવે છે તેને અંગાર પર મુકી તે પર બધા ચૉપ્સ ગોઠવી ભુંજવા. ભુંજતાં શ્રેવી ગલેલના કુલ્યામાં એકઠી થતી જશે, તેમાંથી કાઢી ચૉપ્સ ઉપર રેડ્યા કરવી. જ્યાંસુધી ભુંજાય ત્યાંસુધી એમ કરવું. બાકી રાખેલું, મીઠું ને મરી ચૉપ્સ પર ભભરાવી જરા વારમાં કાઢી લેવા. આશરે ૧૧ ચૉપ્સ થશે.

Pork Bafat and Rice.

૨ રતલ કુકરનું ગોસ	૧૬-૧૭ સુકાં મરચાં	૨ ચમચી ધાણા
૪ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	૧૦ લવંગ
૩ પટેટા	૧ ચમચી જીરું	૩ તજના ટુકડા
૨૦૦ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	૧ મુઠ્ઠી આમલી
૧ આદુનો ટુકડો	૦૦૦ ચમચી આખાં મરી	...

આવલ માટે:—

૨ ટીપરી ચોખા	૨ ચમચા મીઠું	૧ ચીર લીંબુ
--------------	--------------	-------------

ગોસને કાપી ઘોવું. પછી તેમાં કાંદાની જાડી સ્લાઇસો તથા આદુની પાતળી સ્લાઇસો નાખી, ચુલે પાણી નાખ્યા વગરજ મુકવું, ને થોડે થોડે વારે ફેરવવું. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો, સુકાં મરચાં, હળદ, જીરું, લસણ, મરી, ધાણા, લવંગ, ને તજ એ બધાંને બારીક પીસવું. ગોસ લાલ થવા આવે કે પીસેલો મસાલો નાખવો તથા મીઠું ભેળવું, ને ૩ કપ કકડતું પાણી રેડવું. ગોસને ચડવા

દેવું. આમલીમાં ૧૧૧ કપ પાણી રેડી તેને ચોળી ચોળીને ઘટ ડોહરું કાઢવું, ને ગાળી કાઢવું. ગોસ ચડવા આવે કે પટેટાના ચાર દુકડા કરી તે નાખવા. પટેટા ચડે કે આમલીનું ડોહરું નાખવું. મઝાનું ઘી પર આવે કે ઉતારી પાડવું. એની ચરખીનુંજ ઘણું ઘી છુટશે.

ચાવલ માટે ચોખાને ચુંટી ધોવા. એક તપેલીમાં આશરે ૬-૭ કપ પાણી રેડી કકડાવવું. પછી તેમાં ધોએલા ચોખા તથા મીઠું નાખવું. ચોખા ફાટવા આવે કે લીંબુનો રસ નાખવો, ને ચડે કે બોધ્યાં યા ચાળણીમાં નાખી દેવા ને પછી ડીશમાં કાઢવા.

Mutton Cutlets with Tomato Sauce.

૧ રતલ ગોસ	૨ મરચાં	૧ મોટો ચમચો વુસ્તર સૉસ
૧ પાંઉની કાતરી	૧ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા રવો નહિ તો
૨ કાંદા	૪ ઇંડાં	પાંઉનો કસ્ટ
કાથમીરનાં થોડાં પાદ્ડાં	૧ મોટો ચમચો સરકો	૧૧ રતલ ઘી

સૉસને માટે :—

૧ રતલ ટામેટાં	૩ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ઘી
૧ કાંદો	૧ ચમચો મેડો	૩ ટીપાં કોચીનલ
૧ આદુનો દુકડો	૧ ચમચી ખાંડ	...
૪ કડી લસણ	૧ ચમચી મીઠું	...

ગોસને ઘોષ તેને પીસીને ખીમો કરવો. પાંઉને જરા પાણીમાં ભીંજવી ગોસ સાથે પીસવું. થોડાં ઘીમાં બે કાંદા કાપી તળવા. કાથમીર-મરચાંને ઝીણું કાપવાં. પીસેલાં ગોસમાં એક આખું ઇંડું ભાંગીને નાખવું. તેમજ સરકો સૉસ, કાપેલાં કાથમીર, મરચાં, મીઠું ને તળેલો કાંદો નાખવો, ને આથીને રહેવા દેવું. ત્રણ આખાં ઇંડાં ભાંગીને ચઢાવવાં, આથેલા ખીમામાંથી થોડો ગોળો લઈ, કટલેત્સને આકારે થાપી, તેને રવામાં લપેટી, પછી ઇંડાંમાં બોળવા. પછી ઘીને કકડાવી તેમાં તળી કાઢવા.

સૉસ—કટલેત્સ ને ખીમો કરતાં જે ગોસનાં હાડકાં વધ્યાં હોય, તેમાં ટામેટાં નાખી, પાણી રેડીને બાફવાં. પછી ઉતારી, એક તપેલીપર ઝીણું નાકાંની મોટી ગાળણી મુકી તેમાં નાખી ચમચે હલાવવાં, જેથી રસ નીચે

પડશે. એક કાંદો છુંદણાનો તે ઘીમાં બદામી તળવો, તેમાં એક ચમચો મેડો નાખવો તે ૩-૪ કડી લસણની કાપીને નાખીને ટામોટાનો રસ નાખવો. પછી ૩ મરચાં આખાં તથા એક ચમચી ખાંડ નાખી હલાવ્યા કરવું, જેથી ગાંગડા બાજે નહિ. પછી તેમાં એક ચમચી મીઠું ને આદુ ઝીણું કાપીને નાખવું. ને છેલ્લાં ૨-૩ ટીપાં કાચીનલ નાખી ઉતારી પાડવું.

એક પહોળાં વાસણમાં એ સૌંસમાં બધા કટલેત્સને ગોઠવી, પાછું ચુલે મુકી જરા ઘટ સૌંસ થાયને ઉતારવા.

Mutton Croquettes.

૧૥ રતલ ગોસ	૨-૩ મરચાં	૧૥ ચમચી ભરી મીઠું
૩ ઇંડાં	૧ આદુનો દુકડો	૦૥ ચમચી મરી
૨ કાંદા	૧ મોટો ચમચો સરકો	પાંઉનો ફ્રસ્ટ બપ મુજબ
૧ મોટો ચમચો મેડો	૧ „ „ વુસ્ટર સૌંસ	૪ ચમચા ઘી

ગોસનો આખો મોટો કટકો મંગાવવો. તેને ઘોષ એક ચમચી મીઠું નાખી એક ચમચા ઘીમાં બદામી કરવું. પછી તેને હાડકાંથી છુટું પાડવું, ને હાડકામાં એક કપ પાણી રેડી તેનો ૦૬ કપ સુપ બનાવવો, ને માંસને મશીનમાં પીસવું. તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેમાં છુંદણાના કાંદાને બદામી કરી, તેમાં કાપેલાં મરચાં ને આદુ નાખી ફેરવી ખીમો નાખવો. પછી એક ચમચો મેડો નાખી ૦૬ કપ સુપ રેડવો, રસ સુકાયને ઉતારી તેમાં બાકીનું મીઠું, મરી, સૌંસ, સરકો, ને ૧ ઇંડું નાખવું, ને મીક્સ કરવું. એ ખીમામાંથી મોટા કવાબ જોટલું લઈ હાથે દાબવા. બાકીના એ ઇંડાંને ડોહવી તેમાં તે કવાબને બોળી, પાંઉના ફ્રસ્ટમાં લપેટવા. ઘીને કકડાવી તેમાં એ કવાબને (ફ્રોકેત્સને) લાલ તળી કાઢવા. આશરે ૮-૯ ફ્રોકેત્સ બનશે.

Mutton Potato Pie.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૦૥ ચમચી મરી
૨ રતલ પટેટા	૨ ચમચી મીઠું	૩ તળના કટકા
૪ ઇંડાં	૨ ચમચા સરકો	૨ ચમચા ઘી
૨ ચમચા મેડો	૨ ચમચા વુસ્ટર સૌંસ	...

ગોસના મોટાં બોટાં કરી તેને ચમચે થાપી પહોળાં કરવાં. ઝીણાં હાડકાં હોય તો બોટાં સાથ વળગેલાં રહેવા દેવાં, પણ મોટાં હાડકાં હોય તો કાઢી, તેમાં પાણી નાખી તેનો બાફેલો સુપ કરવો. એક ચમચો સરકો, એક ચમચો સૉસ ને ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી, બધું સાથે મેળવવું, ને તેમાં ગોસનાં બોટાં ઘોષને નાખવાં. બે નાના કાંદા કાપી ઝીણો ભુંકા કરવો, ૩ ઇંડાં બાફવાં. ક્રાઇંગ પેનમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં આથેલાં ગોસનાં બોટાં છુટાં છુટાં મુકવાં, ને જરાવારે ફેરવી પાંચેક મિનિટમાં કાઢવાં. બીજાં વાસણમાં થોડું ઘી લઈ તેમાં કાંદો નાખી, ફેરવીને તેમાં બે ચમચા મેડો નાખવો. હાડકાંને જે સુપ થયો હોય, તેમાંથી એક કપ સુપ એ કાંદાની તપેલીમાં નાખવો, જરાવારે ફેરવી તે સુપ ગોસનાં તળેલાં બોટામાં નાખી મેળવીને ચુલે મુકવું. તેમાં એક ચમચી મીઠું ને ત્રણ તજના ટુકડા નાખવા. ગોસ ચડે ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું, પછી તેમાં એક ચમચો સરકો ને એક ચમચો સૉસ નાખવો.

ગોસ ચડે તેટલાં બીજી તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં પટેટા છોલી નાખવા, ને તેમાં એક ચમચી મીઠું નાખી ઢાંકી મુકવા. પટેટા ચડે ને ઉતારવા ને ઘુંટી નાખવા.

ગોસને ગ્રેવી સાથે એક ડીશમાં થોડું ભરવું. બાફેલાં ઇંડાંના બધે કટકા કરી તે ઉપર છુટા છુટા મુકવા. પાછું ઉપર ગોસ ને ગ્રેવી નાખવી. ડીશની ધારે જરા પાણી લગાડવું. પટેટામાંથી જરા લઈ તેને ડીશની ફરતી કિનારીએ મુકી જવો. બાકીના પટેટાને પથરની ટેબલપર કાઢી તે પર જરા મેડો ભભરાવવો, ને તેમાં ૦૧ ચમચી મરી ને ૦૧ ચમચી મીઠું નાખીને ગોળો કરવો. એક સોજાં કાગળપર તે ગોળો મુકી હાથે હાથે થાપીને મોટો કરવો. પછી તેને સંભાળથી ઉંચકી, ડીશની ઉપર મુકવો, ને કિનારી વધે તેને કાપી કાઢવી. પછી તે વધેલા પટેટાને નાના દાયમંડ ઘાટના કાપવા, ને પાંદડાંના જેવો આકાર બનાવી પટેટાના પડની ઉપર વચમાં મુકવા. એક ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી તેમાં ઇંડાંની દાળ મીકસ કરીને તે પટેટાના પડની ઉપર બધે ફરતી લગાડવી, ને તે ડીશ ભુંજવા મુકવું, સહેજ રતાશ જેવું થાય ને કાઢવું.

Mutton Sandwiches.

૧ રતલ ગોસ ૧ ચમચી રાઈ ૧ મોટું પાઉં (તદન તાજું નહિ લેવું)
૪ ચમચા માખણ ૦૧૧ ચમચી મીઠું ...

ગોસના પગનો આખો કટકો મંગાવી, તેને ઘોષ દોરથી ટાઇટ બાંધી, જે ચમચા માખણને તાવી, તેમાં ગોસ તથા ૦ ચમચી મીઠું નાખી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. (ભઠ્ઠી નહિ હોય તો ચુલે રોસ્ટ કરવું.) ગોસ ચડે કે કાઢી તેની પાતળી સ્લાઇસો કરવી.

એક કોડીના બોલમાં જે ચમચા માખણ, રાઇ (રાઇ હંમેશાં વેલાતીજ વાપરવી) ને અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી ખુબ ચઢાવવું. પાઉંની પાતળી સ્લાઇસો કાપી કાંદા કાઢી નાખવા. પછી દરેક કાતરીની ઉપર છરીથી સફાઇદાર મેળવણી લગાડવી. જે કાતરી લઇ તેની વચમાં ગોસની સ્લાઇસ મુકી અંકેક ઉપર કાતરી વળગાવી દેવી. પછી ગમે તો ત્રીકોણ આકાર या દાયમંડ આકારમાં કાપી પ્લેટમાં ગમે તે ડીઝાઇનમાં ગોઠવવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૦૧૧ દજન થશે.

Macaroni Mould.

૧ રતલ ગોસ	૧ આદુનો મોટો ટુકડો	૦૧૧ ચમચી ભરી મીઠું
૪ ઓસ મેકેરોની	૬ મરચાં	૦૧ ચમચી મરી
૧ શેર ટામોટાં	૪ એલચી	૨ ઈંડાં
૨ ચમચા મેડો	૧ ચમચો સૉસ	૧ ચમચી માખણ
૨ ચમચા ઘી	૧ ચમચો સરકો	૦૧ ચમચી કોચીનલ
૨ કાંદા	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

ટામોટાંને ઘોષ તેના ચચાર ટુકડા કરી તેમાં નાનો આદુનો ટુકડો, ૩ આખાં મરચાં, ૩-૪ એલચી, તથા જે કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવાં.

ગોસને કાપી હાડકાં કાઢી ઘોવું, ને તે હાડકાંને ટામોટાંની ઝેવીમાં નાખવાં.

ખીજી તપેલીમાં ૦૧ ચમચો ઘી નાખી તેમાં ગોસનાં બોટાં નાખી જરા બદામી રંગના થાય કે ઉતારી, ખીમાના મશીનમાં પીસી તેનો ખીમો કરવો. જેમાં ગોસનાં બોટાં તલ્યાં તેજ તપેલીમાં કાંદાને છુંદણાનો કાપી લાલ કરી, તેમાં પીસેલો ખીમો નાખી ઝીણું ભુકા જેવું કાપેલું આદુ, ૩ કાપેલાં મરચાં તથા ૧ ચમચો મેડો નાખી ફેરવી ૦૧ કપ પાણી રેડી, ખીમો ચડે ને ઉતારી તેમાં ૦૧ ચમચી મીઠું, મરી, સૉસ, સરકો, મરચાંની ભુકી તથા જે આખાં ઈંડાં ડોહવી નાખવાં, ને મીક્સ કરવું કે ખીમો તૈયાર થયો.

ટામોટાં નરમ થાય કે છુંદી તેનો રસ ગાળી કાઢવો. એક તપેલીમાં ૦૧૧ ચમચો ઘી નાખી તવાય કે ૧ ચમચો મેડો નાખી, ફેરવી ને ટામોટાંની એવી નાખવી, તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખવું. જોશ આવે ને સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારી કાચીનલ નાખવો. એટલે સૉસ તૈયાર થયો.

મેકેરોનીમાં બે કપ પાણી તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. નરમ થાય કે કાઢવી. ૩-૪ મેકેરોની લઈ તેના ૦૧ ઈંચ જેટલા ટુકડા કાપવા.

એક મોલ્ડ યા કાંસ્યાને માખણ લગાડી તેમાં તળીએ કાપેલી મેકેરોની ખરાબર પાસે નાકાં દેખાય તેમ ગોઠવવી, ને ઉપર વચમાં થોડો ખીમો મુકવો. તે ખીમાની આળુઆળુ આખી લાંખી મેકેરોની ગોળ ફરતી ગોઠવવી. એવી રીતે કે મેકેરોની આળુઆળુ રહે ને વચમાં ખીમો રહે એમ ઉપર સુધી ગોઠવવી. પછી મોલ્ડ પર કાગળ ઢાંકી એક તપેલીમાં તે મોલ્ડ અરધું પુખ્ત એટલું પાણી કકડાવી, તેમાં મોલ્ડને ૦૧ કલાક બાફવા મુકવું. બફાયને એક પ્લેટમાં કાઢી તેની ઉપર તૈયાર કરેલો સૉસ રેડવો.

Harricot Stew.

૨ રતલ ગોસ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૩ મરચાં
૦૧૧ ,, ગાજર	૧ મોટો ચમચો મેડો	૦૧૧ ચમચી મરી
૦૧૧ ,, કાંદા	૧ ,, ,, સૉસ	૧૧૧ ચમચી મીઠું
૦૧૧ ,, પટેટા	૧ ,, ,, સરકો	૩ તજના ટુકડા
૦૧૧ ,, વટાણાની સીંગ	૧ આદુનો ટુકડો	...

કાંદા, પટેટાને છોલી આખા રાખવા, વટાણાની સીંગના દાણા કાઢવા, ગાજર છોલી તેના કટકા કરવા, ગોસનાં મોટાં બોટાં કરી ઘોવું, ને તે બોટાંને ચમચે થાપવાં. એક ઢાંકણમાં સરકો, સૉસ, મરી ને ૦૧૧ ચમચી મીઠું લઈ મીક્સ કરવું, ને તેમાં ગોસનાં બોટાં નાખી, બધે ફરતું લગાડી થોડોવાર રહેવા દેવું. ગોસનાં બોટાં સાથે હાડકાં લેવાં નહિ, પણ હાડકામાં પાણી નામી જુદાં બાફવા મુકવાં. એક તપેલીમાં ૧ મોટો ચમચો ઘી નાખી તેમાં છોલેલા આખા કાંદા ને છોલેલા આખા પટેટા નાખી તળવા. જરા ફેરવીને સફેદ જેવાજ કાઢવા, પછી ગોસનાં આથેલાં બોટાંને તે ઘીમાં નાખી તેમાં બીજું ૧ ચમચો ઘી નાખવું, જરાવારે તે બોટાં ફેરવવાં. ને પાછાં જરાવારે ઉતારવાં. બધાં બોટાં એકી વખતે નહિ માય તો થોડાં બીજી વખત તળવાં. એક

સૌંસપેનમાં બીજું એક ચમચો ઘી નાખી, તેમાં એક મોટો ચમચો ભરી મેડો નાખવો તે ફેરવ્યા કરવું, તે બદામી જેવો થાય તે કાઢવો, ઉતારીને તેમાં હાડકાંમાંનો બાફેલો રસ થોડો નાખી ફેરવ્યા કરવું. પછી તજેલાં બોટાંવાળી તપેલી ચુલે મુકી તેમાં એ રસ નાખી દેવો, તેમાં બોટાં આથતી વખતે જે સરકો સૌંસ નાખ્યો હતો, તે વધેલો સરકો સૌંસખી નાખવો. તેમાં ૧ ચમચો મીઠું ને તજના કટકા નાખવા, ને આખા તજેલા કાંદા નાખવા, પછી આખાં મરચાં ને આદુના કાપેલા બે કટકા નાખવા. પછી છેલેલા વટાણા તથા ગાજર નાખવાં. જ્યારે ગોસ ચડે ને થોડું પાણી રહે ત્યારે પટેટા નાખવા, પટેટા ચડે ને ઉતારવું.

મરઘી—બતકની વાનીઓ.

Chicken in Aspic.

૧ મરઘી	૧ ચમચો વુસ્તર સૌંસ	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ કાતરી પાંઉં	૩ કાંદા	૦૧૧ ચમચી મરી
૨ ઇંડાંની દાળ	૧ કટકો આદુ	થોડી કાથમીર
૧ ચમચો સરકો	૩ લીલાં મરચાં	૧ બાફેલું ઇંડું

એસ્પીક માટે.

૧ ઓંસ જીલેટીન	૧ ટામોટું	૧ ચમચી મીઠું
૨ ઇંડાંની સફેદી	૧ ચમચો સરકો	૨ રતલ બરફ
૧ કાંદો	૧ કપ મરઘીનો રસ	...

શણગાર માટે.

૧ કાકડી	૩ મોટાં ટામોટાં
---------	-----------------

મરઘીને સમારી ધોવી. મરઘીનું માંસ આખું રાખી હાડકાં કાઢી નાખવાં. તે માટે નરદી આગળથી પછવાડેની બાજુની ઉપર બેરથી ચામડાં પર કાપ મુકી, તે કાપ એમનો એમ હેઠે સુધી ઉતારવો. પાંસળી આગળથી સંભાળીને ચામડી સાથે માંસ કાઢતાં જવું. એમ બેઉ બાજુએ કાઢવાં, પછી હાડકાંનું બોખું કાઢી નાખવું. એમજ પાંખ ને પગના હાડકાં સંભાળીને કાઢવાં. કાંઈખી ડેકાણેની ચામડી ચીરાઈને ફાટી નહિ જાય, તેની

સંભાળ રાખવી. એટલે આખું ચામડું ને તેની ઉપર માંસ પહોળું થશે. એ પહોળાં કરેલાં માંસને ચમચે થાપવું. તેટલાં મેળવણી તૈયાર કરવી. ૦૧ પ્યાલાં પાણીમાં પાઉંની કાતરીનો ફક્ત ગર ભીજવવો. તે ગરને પાણીમાંથી બહાર કાઢી નીચવી કાઢવો. પછી તેમાં કાપેલાં કાથમીર, મરચાં, ૨ છુંદણના કાંદા, મીઠું, સોંસ, મરી, સરકો, બે ઇંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું. એ મેળવણી મરઘીનાં પહોળાં કરેલાં માંસ ઉપર સફાઈથી લગાડી લેવી. ને તેની ઉપર બાફેલાં ઇંડાંની ૫-૬ સ્લાઈસ કરી, તે છુટી છુટી ગોઠવવી ને મરઘીને લાંબી ને લાંબી રોલ કરવી, ને એક મલમલનાં કટકામાં લપેટી નાકેથી બંને બાજુએ ટાઇટ બાંધી લેવી, ને તેને તપેલીમાં મુકવી. તેમાં ૪ કપ પાણી તથા મરઘીના હાડકાં, એક કાંદાના કાપેલા મોટા ટુકડા, ને આદુની પાતળી કાતરીઓ એ બધું નાખી બાફવા મુકવી. ૧ કપ ગ્રેવી એસ્પીક માટે રહે કે ઉતારી પાડવી. મરઘી હંડી પડે કે કપડાંમાંથી છોડી તેની સ્લાઈસો કરવી, ને ગ્રેવીને ચાળણીથી ગાળી રહેવા દેવી.

એસ્પીક (aspic) માટે જીલેટીનને ૦૧ કપ પાણીમાં ભીજવવું. તેમાં ૨ ઇંડાંની ચઢાવેલી સફેદી ને ઇંડાંનાં કોટલાં, ૧ વધારનો કાપેલો ક દો, ૧ કાપેલું ટામોરું, મરઘીનો રસ, સરકો, મીઠું ને બીજું ૧૧ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવું. એગ્ગીટરે અથવા કાંટાએ ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. જેથી થોડા વખતમાં જેલી ફાટીને નીતરી થઈ જશે, કે કપડાંથી ગાળી કાઢવી ને હંડી પડવા દેવી. એક મોલડમાં જેલીનો ચોથો ભાગ નાખી તેને બરફ ઉપર બંધાવા દેવી. તેટલાં બાકીની જેલીને થોડાં બરફ ઉપર ઘટ શીરા જેવી થવા દેવી. મોલડવાલી જેલી બંધાય કે તેપર મરઘીની સ્લાઈસો ફરતી ગોઠવવી, ને તેપર બાકીની ઘટ જેલી રેડી દેવી, ને બરફ ઉપર જેલી બંધાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવી. તેટલાં કાકડીની છાલ છોલી કાતરી કાપી, તેને પટેટાના વરખની માફક પાતળી ગોળ ને ગોળ ફરતી કાપવી, ટામોટાંની પાતળી સ્લાઈસો કાપવી, જેલી બંધાય કે એક ફ્લેટ ડીશમાં મોલડ કાઢવું. મોલડ કાઢવા માટે એક તપેલીમાં થોડું ટુકડું પાણી કરી તેમાં મોલડને ૦૧ મિનિટ મુકવું, જેથી મોલડ ડીશમાં આખું ઉંધું નીકળી આવશે. એ જેલીને વચમાં મુકી તેની ફરતી કિનારીએ થોડી થોડી કાકડી ને ટામોટાંની સ્લાઈસો ગોઠવવી.

Chicken Galantine.

૧ મરઘી	૦૧૧૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૦૧૧ ચમચી મરી
૪ ઓસ બેકન	૩ ટામોટાં	૧ મોટો ચમચો સૉસ
૨ કાતરી પાંઉ	૩ ઇંડાં	૦૧ ચમચી ખાંડ
૩ કાંદા	૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી કોર્નફ્લાવર
થોડી કાપેલી પાર્સલી	૬ મરચાં	...
૨ ચમચા માખણ	૧૧૧ ચમચી મીઠું	...

મરઘીને સમારી ડોકની ઉપરનું ચામડું કાપી અંદરનો ટોટો બહાર કાઢી નાખવો. પછી પાંખ આગળના છેક અંદર સુધીના માંસથી કાપી, આખો સીનાનો હાડકાંવાળો ભાગ છુટો પાડવો. પછી જાંગના થાપનું ને પગના નળાનું હાડકું કાપીને કાઢી નાખવું. એવી રીતે ફક્ત માંસજ રહે તેમ કાપી તેને ગોળ વીંટાળી મુકવું.

ગોસ પીસવાના મશીનમાં બેકન તથા પાંઉનો ફક્ત ગર લઈ તે પીસવો. તેને બહાર કાઢી તેમાં કાપેલી પાર્સલી, ૧ છુંદણાનો કાપેલો કાંદો, ૩ કાપેલાં ભુકા જેવાં મરચાં, ઝીણું ભુકા જેવું કાપેલું આદુ, સૉસ, ૧ ચમચી મીઠું, ૧ કાચું ઇંડું નાખી સઘળું મીક્સ કરવું. કલેજનેથી ઝીણી કાપી તે પણ અંદર મીક્સ કરવી.

મરઘીનાં માંસને ટેબલપર પાથરી તેની ઉપર બેકનની મેળવણી લગાડી દેવી. બાકીનાં બે ઇંડાંને બારી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે પણ અંદર ગોઠવવી અને પછી રોલ કરવું. એક કપડાંનો કટકો લઈ તેને પાણીમાં ભીંજવી, તેને નીચવી તે કટકામાં મરઘીનું રોલ વીંટાળી દેવું, અને તેના બંને છેડા પર દોરી બાંધી ટાઇટ બાંધવી. એક તપેલાંની અંદર તે રોલ સમાય ને ડુબી શેકે એટલું પાણી લઈ, તેમાં રોલ તથા મરઘીનાં હાડકાં, એક કાપેલો કાંદો, ૦૧૧ ચમચી મીઠું, આદુની સ્લાઇસ, ૩ આખાં ત્રીરેલાં મરચાં તથા ૩ કાપેલાં ટામોટાં નાખી આશરે દોઢ કલાક સુધી બાફવી. મરઘી ચડે ને કપડાંમાંથી છોડી એક ક્લાઈગ પેનમાં ૧ ચમચો માખણ નાખી, તેની અંદર મરઘીનું રોલ લાલ કરવું, પછી ઉતારી ને ઠંડુ પડે ને તેની સ્લાઇસો કરવી. વટાણાના દાણાને બે કપ પાણીમાં બાફવા. ચડે ને પાણી સુકાઈ જાય કે તેની અંદર ૧ ચમચી ભરીને માખણ, ૦૧ ચમચી મીઠું, ૦૧ ચમચી મરી ને ખાંડ નાખી જરાવાર ફેરવ ફેરવ કરી ઉતારી પાડવા.

મરઘી બારી તેની ઝેવીને ગાળી કાઢવી. એક તપેલીમાં ૦૧ ચમચો માખણની અંદર ૧ છુંદણનો કાંદો બદામી તળી, તેની અંદર ૧ ચમચી કોર્નફ્લાવર મીક્સ કરી, મરઘીની ઝેવી નાખી જરા ઘટ થાય કે ઉતારી પાડવી.

એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં વટેણનો ઢગલો કરી, તેની આસપાસ ફરતી મરઘીની સ્લાઇસો ગોઠવી, તેને ફરતી ઝેવી રેડવી.

Chicken - Pie.

૧ મરઘી	૨ કાંદા	૨-૩ તળના દુકડા
૪ ઓસ બેકન	૨ આદુના દુકડા	૨ ચમચા સરકો
૩ બાફેલાં ઇંડાં	૪-૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો Worcester
૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ ચમચી મીઠું	Sauce
૪ પટેટા	૧ ચમચો મેડો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી

પફ પેસ્ટ માટે:--

૦૧ રતલ મેડો	૦૧ રતલ માખણ	૨ ચમચા તાવેલું ઘી
૦૧ રતલ ચરખી	૧ ઇંડું	૩ રતલ બરફ
૦૧ ચમચી મીઠું	૧ લીંબુ	...

કાંદા છુંદણના કાપવા. બેકનની આસપાસની કિનારી કાપી કાઢી બેકનની સ્લાઇસના બધે દુકડા કરવા. મરઘીને ગરમ પાણીમાં બોળી, પીંછાં કાઢી, બરાબર સાફ કરી ઘોંઘને તેના દુકડા કરવા. મરઘીની અંદરની કલેજ રહેવા દેવી. પછી એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં મરઘીના કટકા બદામી રંગના તળીને કાઢી લેવા. પછી વધેલું ઘી ચુલે મુકી તેમાં છુંદણનો કાંદો નાખી, તે સહેજ બદામી થવા આવે ને એક ચમચો મેડો નાખી તે ફેરવવો, તે સહેજ ભુંજાય ને તેમાં ચાર કપ જોટલું પાણી નાખવું. (પાણીનો આધાર મરઘી પર રહેશે. મરઘી કુમળી નહિ હશે તો વધારે પાણી જોઈશે.) ગમે તો મરઘીમાં પાણી નહિ નાખવું, ને તેને બદલે મરઘીના કટકા કરતાં જે હાડકાં છુટાં થયાં હોય, તેને થોડાં પાણીમાં ઉકાળી જે રસ (Stock) થાય તે નાખવો. પછી તેમાં આદુના દુકડા, લીલાં આખાં મરચાં, તથા બેકનની સ્લાઇસ ને બેકનની કિનારી જે કાઢી લીધી હતી તે તેમજ તળના દુકડા

ને મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. મરઘી ફાટવા આવે ને પટેટાના કટકા કરી ને નાખવા. મરઘીના કટકા ચડે ને એક કપ જેટલો રસ રહે ને ઉતારવો.

પક પેસ્ટ બનાવવા માટે:—૦૧૧ રતલ મેડામાં નીમક ને ખપતું પાણી નાખી મસળીને આટો બાંધવો. પછી ચરખી જે ઘણી સખત હોય તો તેને થોડાં ગરમ પાણીમાં મુકીને સહેજ ઢીલી કરવી. પછી તેમાં કંઈ દોરા રહી ગયા હોય તો ચરખી હાથમાં લઈ તેને છરીએ કાપતાં જવું, જેથી જે દોરા હશે તે છરીને વળગી રહેશે. પછી એક બીનાં કપડાંમાં ચરખીનો ગોળો કરી તેને વલણે ગોળ વણવી. મેડાનો આટો બાંધ્યો છે તેની પણ ગોળ મોટી પાતળી રોટલી વણવી. આટાની રોટલી પર ચરખીની વણેલી રોટલી મુકવી. ચરખીની રોટલી આટાની રોટલી કરતાં સહેજ નાની રાખવી. પછી તે મોટી રોટલીને બંને બાજુથી વાળી બેઉ છેડા વચ્ચેમાં લાવી પાછું વેલણે વણવું. રોટલી મોટી થાય ને તે પર તાવેલું ઘી લગાડવું. પાછા છેડા વાળીને પાછું વણવું. ફરી પાછું એક વખત વાળીને વણવું. પછી તે રોટલીના છરીથી બે ભાગ કરવા, તેની ઉપર પાછું તાવેલું ઘી લગાડી તે બેઉ ભાગ અકેકપર મુકી પાછું ગોળ વણવું. આ રીતે ચાર વખત વણવું. છેલ્લાં રોટલીની જગ્યાએ લગભગ ૦૧૧ ઈંચ થવી જોઈએ. પછી જે ડીશમાં પાછ કરવાનું હોય તે ડીશ રોટલી પર ઉંધું મુકવું, ને તેની ફરતી કિનારી પ્રમાણે કાપી દેવું.

પક પેસ્ટ બનાવવાની બીજી રીત:—જો કાંઈને ચરખીનો પેસ્ટ નહિ જોઈતો હોય, ને માખણનો બનાવવા માંગતા હોય, તો તેની રીત એ છે કે ૦૧૧ રતલ મેડામાં એક આખાં લીંબુનો રસ ને એક ઈંડાની સફેદી નાખવી. એક કાંસ્યામાં આઈસનો એક ટુકડો નાખી તેના પાણીવડે તે આટો બાંધવો. બાંધતાં હાથને વળગે તો હાથને જરા સાટો લગાડવો. બરાબર નરમ સફાઈદાર થાય ત્યાંવેર મસળી, પછી ટેબલ પર ઘણો જેવો સાટો નાખી ગોળ જાડી રોટલી વણવી. વણતાં એક બે વખત પડ ફેરવવાં. પછી માખણના ચાર ભાગ કરી, તેનો એક ભાગ એટલે બે ઓંસ માખણ રોટલીપર છરીએ ફરતું લગાડવું ને સાટો છાંટવો. પછી તેનો એક છેડો વાળી વચ્ચેમાં મુકવો, તે વાળેલાં પડપર તાવેલું ઘી બધે લગાડી બીજો છેડો નાકે લઈ જવો, એટલે લાંબો આકાર થશે. તેને એક ખુમચી કે મોટાં ઢાંકણપર મુકવો. બીજા ખુમચામાં થોડું આઈસ મુકી, તેપર એ વણેલા આટાવાળું વાસણ મુકી તેની પર પાછું ઢાંકણમાં થોડું આઈસ મુકવું. એ રીતે ઉપર ને નીચે આઈસ મુકવું, ને પાંચ મિનિટ રહેવા દેવું. પછી તે વણેલો આટો બહાર કાઢી ટેબલ

પર આડી લાઇનમાં મુકી, ઉપર નીચેને હાથે પાછું વણવું. ઉપર સાટો છાંટવા કરવો. એમ થોડું લાંબું વણવું. તેની પર પાછું બીજું બે ઓસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો, ને બેઉ નાકેના ભાગ વચ્ચેમાં લાવવા, તેની પર તાવેલું ઘી લગાડી, વચ્ચેમાંથી વાળીને અર્ધું કરી, પાછું ઉપર મુજબ આઇસમાં મુકવું ને જરાવારે કાઢવું. પાછું આડું મુકી, એટલે વાળેલા છેડા સામી બાજુ રાખી ઉભું વણવું. થોડું વણી બીજું બે ઓસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો, ડાબો છેડો વચ્ચેમાં લાવી તેપર તાવેલું ઘી લગાડી, જમણો છેડો નાકે લઇ જઇ પાછું થોડોવાર આઇસપર મુકવું. પાછું આડું મુકી ઉભાઇએ વણવું, ને થોડું વણી છેદવું બે ઓસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો. ડાબો છેડો વચ્ચેમાં લાવવો. આ વખત તે પર ઘી નહિ લગાડવું. જમણો છેડો નાકે વાળી તેને આઇસપર મુકવું.

મરઘી બધી સમાય તેટલું ડીશ લઇ તેમાં નીચે મરઘીના થોડા કટકા તથા પટેટા ગોઠવવા. બેકનની ચીપો કાઢી નાખવી, પણ બેકનની સ્લાઇસ મરઘીના કટકાપર ગોઠવી ફરતી મુકવી. ઈંડાં બારી તે દરેકના ચાર ચાર ટુકડા કરી તે પણ વચ્ચે વચ્ચે ગોઠવવાં. બાકીના વધેલા મરઘીના ટુકડાપર સરકો, સૌંસ, ને જરા મરચાંની ભુકી નાખી તે ટુકડા પાછા ઉપર ગોઠવવા. સાથે પટેટાના કટકાબી છુટા છુટા મુકી મરઘીની ગ્રેવી જેટલી હોય તેટલી નાખવી.

આ રીતે મરઘી ડીશમાં ભરીને છેલ્લાં જે પદ્ પેસ્ટ આઇસપર મુક્યો છે, તેને કાઢી તેને ટેબલપર આડો મુકી પાછો વણવો. ડીશ કરતાં જરા મોટો જાડો રોટલો વણવો, ને તેને ડીશની ઉપર મરઘી ભર્યા પછી કિનારીવેર ગોઠવવો. કિનારી આગળથી દાખીને મુકી વધે તે છરીએ કાપી નાખવો. એક ઈંડાંની સફેદી વાપર્યા પછી જે દાળ વધી છે, તેને મીક્સ કરી, મલમલનો સોળે નાનો કટકો લઇ, તેમાં બોળી ક્રસ્ટની ઉપર ફરતી ચોપડવી. પદ્ પેસ્ટની જે કિનારી વધી હોય, તેને લાંબી પટ્ટી માફક વણવી, તેમાંથી દાયમંડ આકારના ૪ નાના ટુકડા કાપી કાઢવા, તેની ઉપર છરી વડે ઘણું અળગે હાથે પાંદડાંની નસોની માફક કાપા કાઢવા, એટલે એ ચાર પાંદડાં થયાં. ફૂલ બનાવવા આટાનો નાનો ગોળો લઇ, તે પર ઉપરથી છરી વડે ઘણું આડા ઉભા ચાર કાપ મુકવા. (છેક હેંટેવેર કાપ મુકવા નહિ) એટલે ઉપરથી ચાર ભાગ છુટા પડી એક ફૂલ જેવું થશે, પછી ક્રસ્ટની ઉપર વચ્ચેમાંથી એ ફૂલ, ને ચાર બાજુ ચાર પાંદડાં મુકવાં, ને તે ડીશને ભટ્ટીમાં બુંજવા મુકવું. ક્રસ્ટ બ્રાઉન રંગનો થાય ને કાઢવું.

મરઘી રાંધવામાં કાઢને બેકન નહિ બેઘતું હોય તો તે બેકન નહિ લે તોપણ ચાલે.

Chicken Fritters.

૧ મરઘી	૨ ઇંડાં	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ કપ દૂધ	૧૧ ચમચી મીઠું	૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૨ ઑસ માખણ	૨ લીલાં મરચાં	...
૦૧૧ શેર ઘી	૨ ઑસ મેડો	...

મરઘીને સમારી આખીજ રાખીને ઘાંધ કાઢવી. એક તપેલીમાં એક મોટો ચમચો ભરી ઘી લઈ તેને કકડાવી તેમાં મરઘીને લાલ રોસ્ત કરવી. મરઘી ચડે ને ઉતારી માંસને હાડકાંથી છુટું પાડી તેને ઝીણું ઝીણું કાપવું. બે ઑસ માખણમાં એક ઑસ મેડો નાખી જરા ફેરવી તેમાં એક કપ દૂધ નાખવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘટ લચકા જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં ૧ ચમચી મીઠું, મરચાંની ભુકી, મરચાં ઝીણાં કાપીને તે, સૉસ ને મરઘીનો રેસો રાખવો. ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી, પછી તેમાં દાળને મીકસ કરવી, ને તેમાં એક ઑસ મેડો ને ૦૧ ચમચી મીઠું નાખવું. મરઘીની મેળવણીમાંથી એક ગોળો કાઢી, તેને હાથે બેડો થાપી, પછી તેને ઇંડાંની મેળવણીમાં બેળવો. એક કઢાઈમાં ઘીને કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૭-૮ ફ્રીટ્સ થશે.

Chicken Rissoto.

૧ ચીકન	૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ આદુનો ટુકડો
૧ ટીપરી રાંધવાના ચોખ્ખા	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૩-૪ નાના ટુકડા તજ
૨ ઑસ ચીઝ	૧ મરચું	૬-૭ લવંગ
૦૧૧૧ રતલ ટામોટાં	૨ કાંદા	...

મરઘીને સમારવી. પછી ડોક આગળના ચામડાં પર કાપ મુકી નળી કાપી કાઢવી, ને તે નાકાંમાંથી આંગથી ફેરવી અંદરના ભાગો છુટા કરવા. પછી પછવાડેનો પૂછડી તરફનો જરા ભાગ ચીરી તેમાંથી અંદરના આંતરડાં

વગેરે બધા ભાગો ખેંચી કાઢી નાખવા, મરઘીના પગના સાંધાથી જરા દુર કાપ મુકી, હાથમાં એક જાડો કપડાંનો કટકો પકડી તે વડે મરઘીનો પગ પકડીને જોરથી ખેંચવો, તો પગમાંથી આખી નસ ઉપરવેરથી નીકળી આવશે, પછી તેને ઘોષ સાફ કરવી.

તપેલીમાં મરઘી નાખી, તેમાં પાંચ પ્યાલાં પાણી, ૧ ચમચી મીઠું, એક આદુનો કટકો ને એક મરચું નાખી બાફવા મુકવી. અકેક ટામોટાંના ચાર ચાર કટકા કરવા. બે કાંદા વધારના કાપવા. તેમાંથી ૦૧ કાપેલો કાંદો ટામોટાં સાથે નાખી તેમાં બે કપ પાણી નાખી બાફવા મુકવું. ટામોટાં બફાય ને પાણી ૦૧૧ કપ રહે કે ઉતારી ચમચાએ એકરસ કરવું. પછી તેને મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢી ગ્રેવી કાઢવી ને છુંછો નાખી દેવો. ગ્રેવી થટ જેવી આશરે પોણું કપ થવી જોઈએ. ચીઝ ખમણવું. એક ચમચો ઘી લઈ તેમાં બાકીનો કાંદો બફામી જેવો તળવો, તેમાં ચોખાને ઘોષને નાખવા, ને જરાવાર ફેરવી તેમાં બે કપ જેટલું ગરમ પાણી, તજ, લવંગ, ટામોટાંની ગ્રેવી ને ત્રણ ચાર ચમચા જેટલો ચીઝનો ભુકો નાખવો, ને ૦૧ ચમચી મીઠું નાખવું. પછી મરઘી ચડી રહી હોય તેના મોટા ટુકડા કરી તે નાખવા, ને ચોખા ચડે ને ઉતારવું.

Chicken Soby.

૧ નાની મરઘી	૪ લવંગ	૨ ભરેલા મમચા મેડો
૧ કાંદો	૧ ચમચી મીઠું	૦૧ શેર દૂધ
૧ ટામોટું	૧ ચમચો ઘી	૧ બટર પીસ્કીટ
૨ લીલાં મરચાં	૨ ઓસ માખણ	૨-૩ ટીપાં કેચીનલ
૧ કટકો આદુ	૧ ચમચી ખાંડ	...
૨ એલચી	૨ ઈંડાં	...

મરઘીને સમારી, ઘોષ ઉપરથી સીનું કાપી તેમાંથી માંસ છુટું કરવું. પગનો ભાગ કાપી, તેમાંથી નાકેનું નાનું હાડકું જરા માંસ સાથે લટકતું રહેવા દઈ, બાકીનું હાડકું કાઢી નાખવું, થાથામાંથી માંસ કાઢી નાખી નદી જોડેલી રહેવા દેવી, દરેક માંસનાં કટકાની સાથે એક હાડકું જોડેલું રહેવા દેવું, થાથું, પગ, સીનું એ બધાંનાં હાડકાંને ઘોવાં, તેમાં એક ટામોટું કાપીને સ્લાઇસ કરીને તે, બે ચીરેલાં મરચાં, એક આદુનો ટુકડો છોલીને ચીરેલો, આખી એલચી, લવંગ, ૦૧ ચમચી મીઠું ને એક નાનો છુંદણા પાડેલો કાંદો એ

બધું ધોયલાં હાડકાંની ઉપર ગોઠવીને મુકવું, તેની ઉપર માંસનાં જુદા પાડેલા કટકાઓ ધોધને ગોઠવીને મુકવા, તેની ઉપર એક ચમચો માખણ નાખી તેપર એક ઢાંકણ કે નાની તપેલી દબાવીને મુકવી, ને તે ઢાંકણ કે તપેલી ઉંચકાઈ નહિ જાય, મારે તેપર બીજું ભારી વજન મુકવું, ને તે આખી તપેલી ચુલે મુકવી. દશ મિનિટ પછી ભાર કાઢી નાખવો, થોડીવારે અંદરનું છુટેલું પાણી ખલાસ થાય ને એક કપ પાણી રેડવું, મરઘી ચડવા આવે ને ઉતારવી. તેમાંથી માંસના કટકાઓને કાઢી છુટા મુકવા.

એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને બે ચમચા મેડો નાખવો, તેમાં બે ઈંડાંની દાળ ને ચમટી મીઠું નાખી ચમચાએ મીકસ કરવું. તેમાં જરા દૂધ નાખી પાછું મીકસ કરવું. તપેલીમાં માંસના કટકા કાઢ્યા પછી જે હાડકાં રહ્યાં તેમાં બાકી વધેલું દૂધ નામી બધું સાથે મેળવી, ચાળણીમાં ગાળીને ઉપરની મેળવણીપર રેડવું, ને તે મેળવણી ચુલે મુકીને ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. મરઘીના માંસના કટકાઓ જે કાઢી લીધા છે, તે દરેકપર એ મેળવણી જે સફેદ ઘટ જેવી થઈ હોય તે થોડી થોડી મુકવી, બટર બીસ્કીટ છુંદી તેમાં બે ટીપાં કેચીનલ ને બા ચમચી ખાંડ નાખી મીકસ કરવું, ને એ બીસ્કીટનો ભુકો પેલી મરઘીની ઉપર જે મેળવણી છેલ્લાં મુકી તેનીપર ભભરાવવો, તેનીપર એક ઉભો તથા આડો નાનો કાપ મુકી પાંદડાંની તરાંહ પાડવી. એ બધા કટકા એક ઢાંકણપર ગોઠવી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખવું ને જરાવાર ભુંજવા મુકવું.

એ ડીશને ફેન્સી કરવું હોય તો વચમાં પટેટાનું બતક બનાવવું, તેને મારે બે પટેટા છોલી જાડી સ્લાઇસ કરી, તેમાં બા ચમચી મીઠું ને બા કળસ્યો પાણી રેડી બાફવા મુકવા. ઘણા નરમ કરવા નહિ. પાણી બજે ને ઉતારી તેમાં એક ચમચો માખણ, એક ચમચો મેડો ને એક ચમચી ખાંડ નાખી પટેટાને ચમચાએ મેશ કરવો, પછી તેને હાથે ભીનો કરી તેના બે સફાઈદાર ગોળા કરવા. ડીશમાં એક ગોળો વચમાં મુકવો, ને બીજા ગોળાનો બતકનો આકાર કરી તેનીપર મુકવો. બતકની ડોકી, પુછડી, પાંખ વગેરે બનાવવું. છરીપર જરા કેચીનલ લઈને મોઢાં, પુછડી, પાંખ આગળ લીસોટા પાડવા. આંખ આગળ લવંગ ખોસ્વાં. એમ ડીશની વચમાં ગોઠવી, તેની પર પેલા મરઘીના તૈયાર કીધેલા કટકાઓ આસપાસ ગોઠવી, જરાવાર ભુંજવા ને પછી કાઢવું.

Roast Fowl.

૧ મરઘી	૧ ચમચી ભરીને પાર્સલી	૨ મોટા ચમચા ઘી
૦૧૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું	૦૧૧૧ રતલ પટેટા
૧ કાતરી પાંઉ	૧ ચમચો સરકો	૦૧૧ ચમચી મરી
૧ ઇંદુ	૧ મોટો ચમચો સૉસ	...

મરઘીને સમારવી. નદીની ઉપલી ચામડી કાપી, નદી કાપી કાઢવી. બેઉ પગની વચ્ચેમાં ગાળો કાપી, તેમાંથી તે નદી આગળથી બધું અંદરથી આંતરડાં, કલેજ, ફેફસાં કાઢી નાખી પોકળ કરવી, ને પાંખ સાથે પગ સીવી લેવા. પગ અર્ધ કરતાં જરા વધારે રાખી કાપવો, ને તેમાંથી આખી નસ કાઢવી. છાતી આગળનું (લકી બોન) હાડકું કાપી કાઢવું, જેથી સ્લાઇસ કરતી વખતે બરાબર કપાય. કલેજ ને સાતપુડો છુટો સાફ કરી બેઉ પાંખની વચ્ચે તે ખોસી પાંખ વાળી દેવી.

ગોસનો ખીમો કરવો. પાર્સલીને ઝીણી કાપવી. પાંઉની કાતરીનો કાંઠો કાઢીને થોડાં પાણીમાં ભીંજવવી, ને જરા વારમાં નીચવી કાઢવી. ગોસના ખીમામાં પાર્સલી, પાંઉ, મરી, ૦૧૧ ચમચી મીઠું, સૉસ, સરકો ને ઇંદુ એ બધું મીક્સ કરવું, ને તે કાચુંજ મરઘીના ટોટા આગળના ખાંચામાં ભરવું. નદીની ચામડીને તાંદ્રા મારીને સીવવી, ને તેને પછવાડે વાળીને પછવાડેથી દોરી સાથે તાંદ્રા જોડી દેવો. ૦૧ ચમચી મીઠું મરઘીપર ભભરાવી ઘી કકડાવી તેમાં મરઘી નાખી ચુલાપર મુકવી, ને અવારનવાર ફેરવવી ૨-૩ મિનિટમાં ટોટા આગળ જ્યાં ખીમો ભર્યો છે ત્યાં ૩-૪ પાતળ સોય ફરતી ખોસવી, કે જેથી બાફ નીકળી જાય, નહિ તો ચામડી ફાટ જશે. ૫-૭ મિનિટમાં ચુલેથી ઉતારી ભટ્ટીમાં મુકવી. અડધી ચડે ને પટેટાને છોલી ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી મરઘીવાળા વાસણમાં છુટા છુટ મુકવા. મરઘી ચડે ને પટેટા નરમ થાય કે કાઢવું.

સુ ૫.

Almond Cream (Soup).

૦૧૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૦૧ રતલ ફીમ
૨ ઑસ બદામ	૧ ચમચો મેડો	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ કાતરી પાંઉ	૨ ઑસ માખણ	...

ગોસના ટુકડા કરી ઘોષ, તેમાં બે જડા કાપેલા કાંદા તથા પાંચ કપ પાણી રેડી બાફવું. જ્યાં સુધી બે કપ જેટલો રસ રહે કે ઉતારી ગોસને છુંદી છુંદીને રસ ગાળી કાઢવો.

બદામને બાફીને પીસવી. એક તપેલીમાં ૧ ઓંસ માખણ નાખી તે તળાય કે મેડો નાખી ફેરવા, તેમાં ગોસનો સુપ નામતાં જઈ મીકસ કરતાં જવું. બે ત્રણ જોશ આવે ને ઉતારવું. તેમાં પીસેલી બદામ ને ક્રીમ ભેળવી, ને મીઠું નાખવું.

પાંઉંની કાતરીના કાંદા કાઢી બાફીના ગરના ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં માખણને તાવી તેમાં તે પાંઉંના ટુકડાને બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને જ્યારે સુપ ટેબલ ઉપર મોકલીએ ત્યારે તેમાં તે કટકા ભેળવા. કાંદાને તેમ નહિ પસંદ પડે તો સુપ ને પાંઉંના ટુકડા જુદા જુદા મોકલવા.

Asparagus Cream (Soup).

૧ રતલ ગોસ
૨ ઓંસ ક્રીમ

૧ ઓંસ માખણ
૧ ચમચો મેડો

૧ ટીન એસ્પેરેગસ
૦.૧૧ ચમચો મીઠું

એક રતલ ગોસને કાપી, ઘોષ તેમાં આશરે દશ સાધારણ કપ જેટલું પાણી નાખી ચુલે મુકવું. જ્યારે અર્ધું પાણી બળે ને આશરે પાંચ કપ જેટલો રસ રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી માખણને તાવી તેમાં એક ચમચો મેડો નાખી, તે સહેજ ભુંજ્ય ને તેમાં ગોસનો સુપ નાખી દેવો. એસ્પેરેગસમાંથી થોડાના ઝીણા ટુકડા નાખવા ને બાફીનાને માવા જેવા ઘુંટી કાઢવા, ને તે ટુકડા તથા ઘુંટેલો માવો સુપમાં નાખવો, તેમાં ૦.૧૧ ચમચો મીઠું નાખવું. જોશ આવે ને ઉતારી પાડી તેમાં ક્રીમ ભેળવી.

Tomato Cream.

૦.૧૧ રતલ ગોસ
૦.૧૧ રતલ ટામેટાં
૨ ઓંસ ક્રીમ

૧.૧૧ ઓંસ માખણ
૧ કાતરી પાંઉં
૨ કાંદા

૦.૧૧ ચમચો મીઠું
૧ ચમચો મેડો
...

ગોસને ઘોષ તેમાં ૪ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવું. એક કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવું. બે કાંદાના જડા કટકા કાપવા.

ટામોટાંને ઘોષ તેના ચચાર દુકડા કરી તેમાં કાપેલા કાંદા ને બે કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવાં. ટામોટાં નરમ થાય ને છુંદવાં, ને આશરે એક કપ પાણી રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવાં. એક તપેલીમાં ૧ ઓંસ માખણ તવાય કે તેમાં મેડો નાખી ફેરવી, પછી ટામોટાંની ગ્રેવી, ગોસનો સુપ, ને મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૩-૪ બેશ આવે કે ઉતારી તેમાં ફીમ ભેળવી.

બાકીના માખણમાં પાંઉના ગરના ઝીણા ઝીણા દુકડા કરી તેને બદામી તળી કાઢવા.

સુપ ટેબલપર મોકલતી વખતે તેમાં કટકા ભેળવા, નહિ તો સુપ ને પાંઉના કટકા છુટા મોકલવા.

Mutton Cream.

૧ રતલ ગોસ	૩ ઇંડાંની દાળ	૨ સ્લાઇસ બેકન
૧ કાંદો	૦.૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ઘી
૨ ઓંસ માખણ	૧ કપ દૂધ	...
૧ ચમચો મેડો	૦.૧ ચમચી મરી	...

વાઇટ સૉસ માટે:—

૧ કપ દૂધ	૧ ચમચો ભરી મેડો	૦.૧ ચમચી મીઠું	૧ ઓંસ માખણ
----------	-----------------	----------------	------------

શણગાર માટે:—

૨ પટેટા	૧ બીટરટ	૪ ટામોટાં	૨ બાફેલાં ઇંડાં
---------	---------	-----------	-----------------

એક કાંદો કાપવો. ગોસને કાપવું. ઘીમાં ગોસ, બેકન ને કાંદો લાલ કરવો. પછી એ સઘળાંને કાઠી લઇ મનશીમાં પીસવું. મશીનમાંથી કાઠી પાટાપર ૦.૧ કપ દૂધ સાથે પાછો ખીમો બારીક પીસવો. એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી, તેમાં મેડો તથા ગોસનો ખીમો નાખી ફેરવી બાકીનું દૂધ નાખવું. ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં ૩ ઇંડાંની દાળ, મરી ને મીઠું નાખવું એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં એ ખીમો ભરવો. એક તપેલીમાં તે મોલ્ડ અરધું ડૂબે એટલું ગરમ પાણી કરી, તેમાં મોલ્ડ મુકી, મોલ્ડનું મોલ્ડ માખણ લગાડેલાં કાગળથી બંધ કરી ચુલે બાફવા મુકવું. બંધાઇને કહણ થાય કે ઉતારી ટંકુ પડે કે મોલ્ડમાંથી એક ફ્લેટ ડીશમાં બહાર કાઢવું.

વાઇટ સૉસ માટે:—એક ચમચા માખણને તાવી તેમાં મેડો નાખી, ૧ કપ દૂધ ને મીઠું નાખી ઘટ થાય કે ઉતારી, ડીશમાં કાઢેલા ખીમા ઉપર રેડી દેવો. પટેટા ને ખીટરૂટને બાફી તેની કાતરીઓ કરવી. ટામોટાંની ને બાફેલાં ઇંડાંની પણ કાતરીઓ કરવી. ખીમાની આસપાસ એક ખીટરૂટની, એક ટામોટાંની, એક પટેટાની, એક ઇંડાંની એમ અવારનવાર અકેકની પુડે સ્લાઇસો ગોળ ફરતી ગોઠવી દેવી. ખીમાને મથાળે ૩-૪ ટુકડા ખીટરૂટના કાપી તે વચમાં ગોઠવવા. મરજી મુજબ જેમ શોભા આપે તેમ ડીશને શણગારવી.

Mock Turtle Soup.

૩ રતલ ખીફ	૦૧ ચમચી રાઇ	૧ ચમચી મીઠું
૨ કાંદા	૦૧ ચમચી માખણ	...
૧ ઇંડું કઠણ બાફેલું	૦૧ ચમચી મેડો	...

બે રતલ ખીફનાં બોટાં કરી તેમાં પાણી નાખી બાફવા મુકવાં. બાફીના એક રતલનો ખીમો કરવો ને તેને પાણીમાં રાખવો, બે મોટા કાંદાને વધારના કાપવા.

એક રકાખીમાં ૦૧ ચમચી માખણ, બાફેલાં ઇંડાંની એક દાળ, ૧ ચમચી મીઠું, ૦૧ ચમચી રાઇ ને ૦૧ ચમચી મેડો લઈ બધું મીક્સ કરવું, ને તેનો એક ગોળો કરવો. પછી તેમાંથી ઝીણા વટાણા જેવા ગોળ દાણા કરવા. (એ જાણે તર્તલના યાને કાચબાના ઇંડાં થયાં.)

ગોસમાં જે ઘણેવારે પાણી સુકાઈ ગયું હોય તો ખીણું નાખવું, ને જરાવારે રસ નીગારી કાઢવો ને બોટાંને કાઢી નાખવાં. પછી એ રસની ઉપર જે ચીકાશ આવે તેને ખીજાં વાસણમાં કાઢીને તેમાં કાપેલો કાંદો લાલ કરવો, કાંદો તળતાં જે બાફી રહે તે કાઢી નાખવું, ને કાંદામાં ગોસનો રસ રેડવો. તેમાં એક રતલ ગોસનો ખીમો જે પાણીમાં ભીંજવી રાખ્યો છે, તેખી પાણી સાથે નાખી દેવો, પછી તેને ચુલાપર મુકી તેની ઉપર જે ચીકાશ આવે તે કાઢી નાખવો. કાચાં ગોસનો ખીમો નાખવાથી સુપ ફાટીને કલીઅર થઈ જશે. એટલે તેને કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવો, પાછો ચુલે મુકી તેમાં કકડા પડે ને તેમાં પેલા ઝીણા દાણા નાખીને ઉતારવું.

Royal Soup.

૧૥૥ રતલ ગોસ	૩-૪ ટીપાં ગ્રીન કલરના	૨ ચમચા ઘી
૩ ઇંડાં	૦૥૥ ચમચી મીઠું	૦૧ ચમચી માખણ
૦૥૥ કપ દૂધ	૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ	...
૩-૪ ટીપાં ક્રીમીનલ	૨ કાંદા	...

ગોસને કાપી, ઘોષ, તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખી બાફવા મુકવું. આશરે બે કપ પાણી રહે કે ઉતારવું. ઘીમાં કાંદાને વધારનો કાપી બદામી તળી બહાર કાઢવો, ને સુપમાં ભેળવો. પાછો સુપ ચુલે મુકવો, ને જોશ આવે કે ઉતારી મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢવો ને તેમાં ૦૥૥ ચમચી મીઠું ભેળવું.

એક બોલમાં ૩ ઇંડાં આખાં ભાંગી તેને ડાહવવાં, પછી તેમાં ચમચી ટેબલ સોલ્ટ નાખવું, ને ૦૥૥ કપ દૂધ રેડવું, ને મેલવવું. એક કાંસ્યાને અંદર ફરતું જરા માખણ લગાડી તેમાં દૂધની મેળવણીનો ત્રીજો ભાગ નાખવો. એક તપેલીમાં ૦૥૥ કાંસ્યો હુબે એટલું પાણી રેડી તેને ગરમ કરવું, ને તેમાં કાંસ્યો બાફવા મુકવો. અડધું બંધાવા દેવું. તેટલાં બાકી રહેલાં દૂધના બે ભાગ કરી એકમાં ક્રીમીનલ ને બીજામાં ગ્રીન કલર નાખવો. અડધું બધાય તે પર ક્રીમીનલવાળું દૂધ રેડવું. પાછું તે બંધાય કે ગ્રીન કલરવાળું દૂધ રેડવું, ને તે બંધાય કે ઉતારવું. દંડું પડે ને કાંસ્યામાંથી બહાર કાઢવું. તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. સુપને ચુલાપર મુકી ગરમ કરવો, ને તેમાં પેલા ટુકડા નાખવા ને ગરમ ગરમ પીરસવો, ફક્ત ઉનોજ કરવો, વધુવાર ચુલે રાખવો નહિ.

Celery Cream.

૧૥૥ રતલ સુપનું ગોસ	૧ કાંદો	૪ સાંઠા સાલેરી
૧ ચમચો મેડો	૨ મોટા ચમચા ભરી ક્રીમ	૨ કાતરી પાઉં
૧ ઓઈસ માખણ	૦૥૥ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ઘી

ગોસને કાપી, ઘોષ તેમાં ૮ કપ પાણી તથા બે સેલેરીના દાંડા ને એક જડો કાપેલો કાંદો નાખી ચુલે મુકવું. જ્યાંસુધી ૪ કપ જોડેલો રસ રહે ત્યાંસુધી રાખી પછી ઉતારી પાડવો ને ગાળવો. માખણ તાવી તેમાં બે સેલેરીના સાંઠાને બારીક કાપી તે નાખી, સહેજ બદામી થાય કે ચમચો મેડો ભેળવો. પછી તેમાં ગાળેલો થોડો સુપ નાખતાં જવું ને મીક્સ કરતાં જવું. પછી મીઠું નાખવું, ને ધીમી આંચે ઘટ થવા દેવો. ઘટ થાય કે ઉતારી ક્રીમ ભેળવી.

પાઉંની કાતરીમાંથી કાંઠા કાઢી ગરના નાના નાના ટુકડા કરવા. ઘી કુકડાવી તેમાં પાઉંના ટુકડાને બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને સુપ આપતી વખતે તેની અંદર ભેળવા. ગમે તો જુદા એક પ્લેટમાં લઈ જવા.

પુડીંગ.

Almond Pudding.

૬ ઑસ બદામ	૪ ઑસ ખાંડ	૧૧ શેર દૂધ
૪ ઑસ માખણ	૪ ઇંડાં	૩-૪ ટીપાં આમંડ એસેન્સ

કસ્ટને માટે:—

૬ ઑસ મેડો ૩ ઑસ માખણ ૨ ઑસ ખાંડ ૧ ઇંડાંની દાળ

૧૧ શેર દૂધને બાળી તેનો મોજો માવો બનાવી દંડો પાડવો. બદામમાંથી આશરે ૧૫ બદામની સ્લાઇસ કરી બાકીની પીસવી. એક કોડીના બોલમાં માખણ સાથે ખાંડ મીકસ કરવી. પછી તેમાં અકેક પછી ૪ ઇંડાંની દાળ નાખી જ્યાંસુધી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી મીકસ કરવું, પછી તેમાં પીસેલી બદામ, તથા માવો દંડો પડે ને ભેળી મીકસ કરવું, તેમાં ૩-૪ ટીપાં આમંડ એસન્સના નાખી, પછી ૪ ઇંડાંની સફેદીને ચઢાવીને નાખી મીકસ કરવું.

કસ્ટને માટે જે ઑસ ખાંડને વેલણે બારીક વાટી તેમાં ૧ ઇંડાંની દાળ નાખી મીકસ મુકવું, પછી તેમાં માખણ નાખી હાથે મીકસ કરી છેલ્લાં તેમાં મેડો ભેળી બરાબર મસળીને ગોળો કરવો. ટેબલપર જરા મેડો ભભરાવી એ ગોળો વેલણે વણવો, પુડીંગનું ડીશ ગોળ કે લંબચોરસ હોય તેવા આકારે ગોળ કે લંબચોરસ વણવો. ડીશના તબ્યાંપર માખણ લગાડવું, પછી વણેલા આદાને છરીએ બધી તરફથી અળગો કરી, ઉંચકી ને માખણ લગાડેલાં ડીશનાં તબ્યાંપર મુકવો. મુકતાં જરા ફાટી જાય તો હાથે હાથે સરખો કરી, ખેંચી ખેંચીને પહોળો કરતાં જઈ ડીશની ઉપરની કાર સુધી આવે તેમ ચોંટાડવો. જો કસ્ટ ઘણો નરમ થયેલો લાગે, ને વણી નહિ શકાય તો તેમાં જરા મેડો ને સહેજ દૂધ નાખી પછી વણવું. ડીશમાં કસ્ટ ગોઠવ્યા પછી તેમાં ઉપલી માવા બદામની મેળવણી ભરી ભુંજવા મુકવું.

જો ઉપર નક્કી જેવું જોઈતું હોય તો ફ્રસ્ટમાંથી થોડો ભાગ રાખી તેને રોટલીની માફક વણી તેમાંથી પાતળી ચીપો કાપવી. પછી ડીશમાં મેળવણી ભરી તે ચીપો એક ઉભી ને એક આડી એવી રીતે ગોઠવી ભુંજવા મુકવું. બરાબર ભુંજાય ને કાઢવું.

Cocoanut Pudding.

૧ મોટું પાકટ નાળિયેર	૪ લીંબુ	૭ ચમચા ખાંડ
૩ ઓસ રવો	૦૧૧ શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૬ ઓસ માખણ	૫ ઇંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર

નાળિયેરને ખમણીને પાટાપર પીસવું, એક તપેલીમાં પાંચ ઓસ માખણ, ખાંડ (૦૧૧ ચમચો રાખીને), બે લીંબુની ચીરોનો રસ, ખમણેલું નાળિયેર ને રવો નાખી મીક્સ કરવું. ૦૧૧ શેર દૂધને ગરમ કરી તેમાં બે આખાં લીંબુની ચીરોનો રસ નાખવો, જેથી દૂધ ફાટી જઈ નીચે પાણી ને ઉપર માવો રહેશે. જો કોઈ વેળા લીંબુ ઓછું પડે ને દૂધ નહિ ફાટે, તો લેમન એસન્સના ચાર ટીપાંને બે ત્રણ ચમચી જેટલાં પાણીમાં મીક્સ કરી તે નાખવાં, તો દૂધ ફાટી જશે. દૂધ ફાટેને ગાળી કાઢી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખવું. પાંચ આખાં ઇંડાં ખુબ ચઢાવવાં. પછી ઉપર જે ખમણની મેળવણી કરી છે તેમાં ૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર, વેનીલા ને દૂધ ફાડીને બનાવેલો માવો નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં જે ઇંડાં ચઢાવ્યાં છે, તેમાંથી ચાર ઇંડાં નાખવાં. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. પછી બાકી રાખેલું એક ચઢાવેલું ઇંડું લઈ, તેમાં ૦૧૧ ચમચો ભરી ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું, ને તેને ડીશની ઉપર ફરતું રેડી ભુંજવા મુકવું.

Cornflour Pudding.

૧ ચમચો કોર્નફ્લાવર	૨ ઇંડાં	૧ લીંબુની છાલ
૨ ચમચા ખાંડ	૧ ઓસ માખણ	...
૧૧૧ પાશેર દૂધ	૦૧૧ ચમચી વેનીલા	...

દૂધમાંથી બે ચમચા ટંકુ દૂધ લઈ તેમાં કોર્નફ્લાવર મીક્સ કરવો. બાકીનાં દૂધને ચુલે મુકી કકડા પડે ને તેમાં કોર્નફ્લાવર નાખવો ને ફેરવ્યા કરવું.

ઘટ જેવું થાય ને એક લીંબુની છાલ છોલી તેને ઘણીજ આરીક કાપી તે નાખી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું, ને તેમાં માખણ ને ખાંડ નાખી ઠંડું પાડવું, ઠંડું પડે ને તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખવી, તથા સફેદીને કદ ચઢાવી તે તથા વેનીલા નાખવો. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કેર્નફલાવરનું પુડીંગ તથા સેગો પુડીંગ એ જરપત થવામાં હલકું છે, જેથી માંદગીમાંથી ઉકેલાંને, જેને હલકા ખોરાકની જરૂર હોય તેઓને એ કામના છે.

Christmas Pudding (rich).

૦૧ રતલ માખણ	૪ ઈંડાં	૧ ચમચી મીઠું
૨ ઓસ મેડો	૧ કોરી કપ દૂધ	૦૧ જયફળ
૦૧ રતલ કીસમીસ દરાખ	૦૧ રતલ પાંઉનો ગર	૩-૪ તજના કુકડા
૦૧ રતલ સુલતાના (મોટી દરાખ)	૧ લીંબુ	૭-૮ લવંગ
કેરેમલ કલર (ખાળેલી ખાંડ)	૬-૭ એલચી	૧ વાઇન ગ્લાસ
૦૧ રતલ કરંટ દરાખ	૨ ઓસ નાળિયેર ખમણેલું	બ્રેન્ડી
૦૧ રતલ મીક્સ પીલ્સ	૦૧ રતલ ખાંડ	...

દરાખને ઘોષ ઠળીઆ કાઢી, ઝીણી ઝીણી કાપવી. પાંઉનો કાંઠો કાઢી ગરનો ભુકો કાપવો. ૧ લીંબુની છાલ ઘણીજ પાતળી છોલી તેનો ભુકો કાપવો. નાળિયેર ખમણવું. ઓરેંજ પીલને ઝીણી ઝીણી કાપવી. તજ, લવંગ, જયફળ ને એલચીને છુંદી તેનો આરીક ભુકો કરવો. લીંબુનો રસ કાઢવો. એક કોડીના બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી ખુબ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં પાંઉનો ગર, મેડો, અધી જાતની કાપેલી દરાખ, ઓરેંજ પીલ, ઈંડાં, લીંબુની છાલ, ખમણેલું નાળિયેર, મીઠું, છુંદેલાં તજ-લવંગનો ભુકો મીક્સ કરવો. બે ચમચા ખાંડને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી ખાંડ ઘણીજ લાલ જેવી થાય ત્યાંસુધી રાખી પછી ઉતારીને તે પણ ભેળવી. પછી તેમાં દૂધ તથા બ્રેન્ડી નાખી મીક્સ કરવું. એક મોલડને માખણ લગાડી તેમાં તે મેળવણી પોણી ભરવી. એક તપેલીમાં ગરમ પાણી કરી તેમાં તે મોલડને મુકી, મોલડનું મોટું કાગળથી અંધ કરી, ઢાંકણ ઢાંકી આશરે

૧ કલાક સુધી બાફવું. બકાયને ઠંડું પડે કે એક પ્લેટમાં આખું મોલ્ડ સફાઈથી બહાર કાઢવું.

Golden Pudding.

સ્પંજ કેકને માટે:—

૪ ઇંડાં	૩ ઇંડાંની સફેદી	૧ ચમચી માખણ
૨ ઓસ ખાંડ	૦૧૧ ડબ્બો જામ	...
૩ ઓસ મેડો	૧ ચમચી વેનીલા	...

કસ્ટર્ડને માટે:—

૨ ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચી મેડો
૨ ઓસ ખાંડ	૧૧૧ પાશર દૂધ

સ્પંજ કેક માટે:—આખાં ઇંડાં ભાંગી તેમાં ૨ ઓસ ખાંડ નાખી એગ્ગીટરે ચઢાવી ઘટ મેળવણી કરવી. પછી તેમાં બે ઓસ મેડો નાખી અળગે હાથે ફેરવવો. એક ઢાંકણને માખણ લગાડી તે પર મેડો ભભરાવી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવું.

કસ્ટર્ડ માટે:—બે ઇંડાંની દાળમાં બે ઓસ ખાંડ ને એક ચમચી મેડો નાખી મીક્સ કરવું. પછી ૦૧૧ શેર દૂધને કકડા પાડી તે ગરમ દૂધને ખાંડની મેળવણીમાં નાખી તુરત ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને કકડા આવવા અગાઉ ઉતારી પાડી તપેલીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી.

સ્પંજ કેકને ૩ ભાગે આકું ચીરવું. એક પડને જામ લગાડી તે પર બીજું ઢાંકવું. તેની પર જામ લગાડી તે પર ત્રીજું પડ મુકવું. પછી તેના ટુકડા કાપવા. એક ડીશમાં નીચે થોડું કસ્ટર્ડ નાખી, તે પર સ્પંજ કેકના ટુકડા મુકી, તે પર બાકીનું કસ્ટર્ડ ફરવું રેડવું.

ત્રણ ઇંડાંની સફેદીને કદ ચઢાવી તેમાં બે ઓસ ખાંડ નાખી પાછું કઠણ ચઢાવવું, તેમાંથી થોડું કસ્ટર્ડની ઉપર રેડી પાતળું પડ કરવું, બાકીના થોડાં પડામાં ભરી તેની આડકત્રી લીટીઓ પાડવી, ને ભુંજવા મુકી સફેદજ કાઢવું, એને ઘાઉન થવા દેવું નહિ.

ગમે તો કસ્ટર્ડની ઉપર સફેદીનું પડ કરવું, પણ તે બધી સફેદીને પડામાં ભરી તે વડે આડકત્રી પાતળી લીટીઓજ કરવી.

Tipsy Pudding.

સ્પંજ કેકને માટે:—

૪ ઇંડાં ૬ ચમચા મેડો ૪ ચમચા ખાંડ ૧ ચમચી માખણ

બીજા સામાન:—

૦૧૧ ડબ્બો જામ ૧ વાઇન ગ્લાસ શેરી, નહિ તો
૧૧૧ ઑસ બદામ ૨૧૧ ચમચી બ્રેન્ડી

કસ્ટર્ડને માટે:—

૧૧૧ પાશેર દૂધ ૨ ઑસ ખાંડ ૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઇંડાં ૦૧૧ ચમચો મેડો ...

બદામ બાફીને તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી ધીમી ભટ્ટીમાં મુકી સુકી કરવી.

સ્પંજ કેકને માટે:— ૪ ઇંડાં સફેદી દાળ સાથે ભાંગી મીકસ કરી તેમાં ૪ ચમચા ખાંડ નાખી, એગબીટરે આશરે અઘો કલાક સુધી ખુબ હલાવવું, તે ઘટ પીળા મેળવણી કરવી. પછી તેમાં આશરે ૭ ચમચા જોટલો મેડો ચાળી મેળવણીમાં અળગે હાથે મેળવવો. પછી ઇંડાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી બાઉન રંગનું ભુંજવું. એ સ્પંજને ખુમચામાં ભુંજવું નહિ.

કસ્ટર્ડને માટે:— એ આખાં ઇંડાંમાં એ ઑસ ખાંડ ને ૦૧૧ ચમચો મેડો નાખી મીકસ કરવું. ૧૧૧ પાશેર દૂધને ત્રણ કકડા પાડી, ઉતારીને તે ગરમ દૂધ ઇંડાં ખાંડની મેળવણીમાં રેડવું, પછી ચુલાપર એક મિનિટ રહેવા દઈ કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

કેક ભુંજાય ને કાઢી તેને ચાર ભાગે આડું ચીરી ને જાડી સ્લાઇસો કરવી. તે દરેક સ્લાઇસના પડપર જામ લગાડી અકેકની ઉપર મુકતાં જઈ, પાછું આખું કેક જેવું બનાવવું. પછી એક વાઇન ગ્લાસ શેરી, નહિ તો ૨૧૧ ચમચી બ્રેન્ડી ને ૨૧૧ ચમચી પાણી ભેળી, તે કેક ઉપર ફરતું રેડી કેકને નરમ બનાવવું. પછી જરા વધારે નરમ કરવા ૩ ચમચા દૂધ ફરતું રેડવું. પછી તે આખાં કેકની ઉપર તથા આસપાસ બદામની સ્લાઇસ પાસે પાસે ફરતી ગોઠવવી, ને પછી કસ્ટર્ડ દંફ થાય ને તેમાં વેનીલા નાખીને તે ફરતું રેડવું. કસ્ટર્ડ જરા ઢીલું રાખવું.

કાષ્ઠી જાતનો દારૂ નહિ હોય તો ૦૧ કપ જેટલાં દૂધમાં ૦૧ ચમચી વેનીલા ને ૨-૩ ચમચી ખાંડ નાખી, તે ફરતું રેડી કેકને પોચું કરવું.

Trifle Pudding.

૬ ઇંડાં	૦૧ શેર દૂધ
૪ ઓસ ખાંડ	૫ ઓસ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડ
૪ ઓસ મેડો	૧ ચમચી વેનીલા
૦૧ ડબ્બો રાસ્પેરી યા સ્ટ્રોબેરી જામ	૨ રતલ બરફ
૨ ઓસ ક્રીમ	...

ઇંડાં ભાંગી, તેમાં ખાંડ નાખી એગ્ગીટરે ઘણોવાર સુધી ખુબ ચઢાવી ઘટ પીળી મેળવણી કરવી. પછી થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ એગ્ગીટરે અળગો મેળવવો, એક મોટાં ઢાંકણને માખણ લગાડી તે પર સહેજ મેડો છાંટી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ઘેરા બદામી રંગની ભુંજી સ્પંજ કેક બનાવવું. ભુંજાય ને કાઢી તેને ચીરી, તે દરેક ભાગમાંથી દાયમંડ આકારના કટકા કરવા. એવા બબ્બે દુકડા પર જરા જરા જામ લગાડી અકેકપર ઢાંકી દેવા. તેને એક ડીશમાં ગોઠવી તે પર ૦૧ શેર દૂધ રેડી ભીંજવવા.

પાંચ ઓસ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડ લઈ તેમાં એક કાંસ્યો પાણી નામી ચુલે મુકવી. ખાંડ પીગળે ને કટકાએ ગાળી કાઢવી. ગાળ્યા પછી પાછી ચુલે મુકી પાંચ ૭ તાર નીકળે એવો શીરો કરવો. પછી તેને એક બોલમાં નાખી, એગ્ગીટરે ખુબ જોરમાં હલાવવાથી સફેદ ઝુલ જેવી ને ઘટ શીરા જેવી મેળવણી કરવી.

ક્રીમને એક બોલમાં નાખી, તે બોલને બરફ પર મુકી થોડી વાર ફેરવ ફેરવ કરી તે પણ ઘટ કરવી. ખાંડના શીરા સાથે તે ક્રીમને બેળી દઈ તેમાં વેનીલા નાખી, કેકના કટકાની ઉપર ફરતું રેડવું, ને થોડી મેળવણી રહેવા દઈ તેમાં સહેજ લાલ કે લીલો રંગ નાખવો, એક જડાં કાગળનો પડો બનાવી તેમાં તે મેળવણી નાખવી, ને પડાને અણી આગળથી જરા નાકું પાડી, એક હાથે તે કાગળનો પડો પકડી, બીજો હાથે ઉપરથી દાખતાં જઈ ગમે તે આકારે કંઈ તરાંહ પાડી ડેકોરેટ કરવું.

Trifle Pudding. (ખીજ રીત)

સ્પંજ કેકને માટે:--

૩ ઈંડાં	૦૧૧ દીન રાસ્પબેરી ચા	૨-૩ ચમચા જેટલો શેરી
૨ ઓસ ખાંડ	સ્ટ્રોબેરી જામ	૨ ઈંડાંની સફેદી
૨૧૧ ઓસ મેડો	૩ ઓસ ફીમ	...

કસ્ટર્ડને માટે:--

૨ ઈંડાંની દાળ	૧૧૧ પાશેર દૂધ	૨-૩ ટીપાં ક્રીમીનલ
૧ ઓસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	...
૧ ચમચો મેડો	૨ રતલ અરફ	...

સ્પંજ કેક માટે:-- ૩ ઈંડાંની સફેદી એગ્ગીટરે કઠણ ચઢાવવી. તેમાં બે ઓસ ખાંડમાંથી થોડી થોડી કરી બધી નાખવી, પછી તેમાં ૧ ઈંડાંની દાળ નાખી ચઢાવ્યાજ કરવું. જરાવારે ખીજ દાળ ને પછી ત્રીજ દાળ નાખવી, જરાવાર ચઢાવ્યાજ કરી પછી મેડો નાખી અળગે હાથે મેળવવો, ખુમચીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કસ્ટર્ડ માટે:-- બે ઈંડાંની દાળમાં ૧ ઓસ ખાંડ નાખી પછી ૧ ચમચો મેડો નાખી બધું મીક્સ કરવું, તેમાં ૦૧૧ શેર કકડતું દૂધ નાખવું ને એક મિનિટ ચુલે મુકી, કકડો પાડવા અગાઉ ઉતારી પાડી પછી વેનીલા નાખવો.

એક લંગડીમાં થોડું પાણી નામી તેમાં કકડા પાડવા. તેટલાં બે ઈંડાંની સફેદી કઠણ ચઢાવી, તેમાં ૦૧૧ ચમચો ખાંડ નાખી પાછી કઠણ ચઢાવવી. ઘણીજ કઠણ થાય ને કાગળનો પડો કરી તેમાં ભરવી. કાગળને અણી આગળથી જરાક કાપી સહેજ મોટું નાકું પાડવું. પછી એક ઢાંકણપર એ પડાને દાખી, સફેદી નાના બોલની માફક છુટી છુટી પુરવી. ગમે તો વચમાં એક ગોળ મોટા બોલની માફક પુરી આસપાસ નાના નાના બોલ કરવા એ ઢાંકણને લંગડીના કકડાવેલા પાણીપર તરતું મુકવું. (ઢાંકણ લંગડીમાં ઉતરી જાય એટલું જરા નાનું જોઈએ.) જરા જરા છરીથી ઢાંકણું દબાવી તેની પર ગરમ પાણી આવવા દેવું, જેથી બોલ ફુલીને અળગા થશે, પછી તરત ઢાંકણ ઢાંકવું. એમજ ઢાંકીને ગરમ પાણીમાં ઢાંકણ રાખીને ચુલો ખુબીને રહેવા દેવું. ગમે તો ખુમચામાં થોડું પાણી કકડાવી એક આઉન પેપરને ગોળ કાપી તે પર માખણ લગાડી, તે પર પડામાંની સફેદી બતકના આકારે છુટી છુટી પુરી તે કાગળને ઉપર મુજબ પાણીપર મુકવું.

સ્પંજ કેક ભુંજાય ને કાઢી તેને વચમાંથી ચીરી, એક પડપર જામ લગાડી બીજું પડ તેની પર ઢાંકી દેવું ને તેના કટકા કરવા, ને તેને ડીશમાં મુકી ગોઠવવા. તેને નરમ કરવા ૨-૩ ચમચા જેટલો શરી નાખવો. શરી નહિ હોય તો એક ચમચો ખાંડી છુટો છુટો રેડી, પછી ૦૧ કપ દૂધમાં, ૦૧ ચમચી વેનીલા ને ૧ ચમચી ખાંડ નાખી તે રેડવું, જે કેકમાં શોષાઈને નરમ થશે. તેની પર કસ્ટર્ડ બનાવેલું રેડવું.

૩ ઓૈસ ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ તથા ૧ ચમચો દૂધ નાખી, તેને એક બોલમાં નાખી તે બોલ આઈસ પર મુકી એગબીટરે થોડોવાર ફેરવી ઘટ કરવું. પછી કેકપર કસ્ટર્ડ રેડવું છે, તેનીપર ફરતું રેડવું. થોડી ક્રીમ રાખી તેમાં ગુલાબી રંગ થાય એટલાં ક્રીમીનલ ટીપાં નાખી, તેને કાગળના પડામાં ભરી, ક્રીમ રેડેલાં પડની ઉપર ગુલાબી પટીની તરાંહ પાડવી, ને તેના ખાંચામાં પેલા સફેદીના બક્રાયલા બૉલ, છરીએ ઉંચકીને છુટા છુટા મુકવા. આસપાસ ગુલાબી ક્રીમનાં પાછાં ટપકાં મુકવાં.

એમાં ગમે તો ક્રીમ નહિ રેડવી, પણ કસ્ટર્ડ નાખી તેની ઉપર સફેદીનાં બોલ કે બતક મુકવાં.

પુડીંગ પપાંઉંનું.

૧ નાનું પાકું પપાંઉં	૧૧ શેર દૂધ	૦૧ ચમચી છુંદેલું
૨ ઓૈસ માખણ	૧૧૧ ઓૈસ બદામ	એલચી-જનચક્કળ
૦૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	૪ ઇંડાં

બદામને બારી છોલી તેને પીસવી. પપાંઉંને છોલી તેના નાના નાના કટકા કરવા. માખણમાંથી આશરે દોઢ ચમચો માખણ ચુલે મુકી તેમાં પપાંઉંના કટકા તળવા. જરા શીઝા લાલ થાય ને તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી છુટશે, તે બળે ને પપાંઉં જરા લાલ રંગનું ને લોચા જેવું થાય ને ઉતારી તેને ઠંડું પાડવું. દૂધને ઉકાળી તેને પણ ઠંડું પાડવું. પપાંઉં ઠંડું પડે ને તેમાં એ ઠંડું દૂધ ભેળી પાછું ચુલે મુકવું. કાંઈવાર દૂધ ફાટી જાય એવું દેખાય તેથી બીલવું નહિ. પણ દૂધ બળી ઘટ માવા જેવું થાય ત્યાં સુધી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ થવા આવે ને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી તદ્દન ઘટ સુકું જેવું થાય ને ઉતારવું. ઠંડું પડે ઇંડાં ભાંગી સફેદીને ચઢવી, તેમાં દાળ ભેળીને તે નાખવી, તથા એલચી-જનચક્કળ ને વેનીલા નાખી મીકસ

કરવું. પછી એક ડીશને માખણ લગાડી તેમાં ભુંજવું, મજાનું લાલ ભુંજાય ને કાઢવું.

આ પુડીંગ આંમંડ પુડીંગના જેવું મજાનું થાય છે.

Brown Custard.

૧૥૫ પાશેર દૂધ ૪ ચમચા ખાંડ ૩ ઇંડાં ૧૥૫ ચમચી વેનીલા

બે ચમચા ખાંડને એક કાંસ્યામાં નાખી ચુલે મુકવી. તેમાં પાણી નામવું નહિ. લાલ જેવી થાય કે એક નકસીના મોલડમાં રેડવી. અને આખાં મોલડને લાગે તેમ મોલડમાં ફેરવવી. દૂધને ઉકાળવા મુકવું. એક બોલમાં બે ચમચા ખાંડ તથા ૩ ઇંડાંને ભાંગી એગખીટરે ચલાવવાં. દૂધને ૫-૬ જોશ આવે કે ઉતારી ઇંડાંની મેળવણીમાં નાખી મીક્સ કરવું ને વેનીલા ભેળવો.

એક તપેલીમાં મોલડને મુકી મોલડ અરધું ભરાય એટલું પાણી રેડી ચુલે મુકવું, ને મોલડના મોઢાંને કાગળ વીંટાળી દેવું. તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ૧૫-૨૦ મિનિટમાં બહારને કહણુ થાય કે ઉતારી પાડવું. ઠંડું પડેને એક ડીશમાં બહાર કાઢવું.

Sponge Rolly-Pudding.

૩ ઇંડાં

જામ-સ્ટ્રોબેરી કે રાસ્પબેરી

૩ ચમચા ખાંડ

૫૫ મુજબ

૫ ચમચા મેડો

૨ ચમચા શેરી

કસ્ટર્ડને માટે:--

૧૥૫ પાશેર દૂધ

૨ ઓસ ખાંડ

૧ ચમચી વેનીલા

૨ ઇંડાં

૧૦૦ ચમચો મેડો

...

કેકને માટે:--૩ આખાં ઇંડાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી, એગખીટરે આશરે ૧૦૦ કલાક ખુબ ડોલવીને ઘણીજ ઘટ પીળી મેળવણી કરવી. પછી તેમાં મેડો નાખી અળગે હાથે મેળવવો, ને ખુમચામાં નાખી ભુંજવા મુકવું. જરા બાઉન થાય ને કાઢવું. કાઢીને એક કાગળ ઉંધું મુકી, કાગળ સાથે રોલ કરી વીંટાળી દેવું. અડધે કલાકે કાઢી તેની ઉપર જામ પાથરી, પછી કાગળ વગર અમથું રોલ કરવું. જો વચમાંથી આખું ચીરાય તો તે બંને ચીરેલાં

પડોની ઉપર જામ પાથરી, અકેકની ઉપર બેઉ પડો ગોઠવી પાછું રોલ કરવું. પછી જોઈએ તો એમ આખું રહેવા દેવું, ને જોઈએ તો તેમાંથી સ્લાઇસો કરવી. પછી તેની ઉપર શેરી નાખી નરમ કરવું. શેરી નહિ હોય તો થોડાં દૂધમાં વેનીલા કે બીજું કંઈ એસન્સ નાખી, નરમ કરી, પછી તેની ઉપર નીચલું કસ્ટર્ડ બનાવી રેડવું. શેરી કે દૂધ નાખ્યા વગર અમથું કસ્ટર્ડ રેડવાથી તે કેકમાં શોષાઈ જશે નહિ.

કસ્ટર્ડને માટે :—બે આખાં ઇંડાંમાં બે ઓંસ ખાંડ તથા બા ચમચો મેડો નાખી મીકસ કરવું. ૧ા પાશેર દૂધને ત્રણ કકડા પાડી તે ગરમ દૂધ ઇંડાં ખાંડની મેળવણીમાં રેડવું, ને ત્રણ વખત એક વાસણમાંથી બીજાં વાસણમાં રેડવું ને પછી ચુલાપર જરાવાર મુકી, કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તેનાં વેનીલા નાખવો.

Sago Pudding.

૩ ઓંસ સાણુ ચોખા	૧ ઓંસ માખણ	૩ ઇંડાં
૨ ઓંસ ખાંડ	બા શેર દૂધ	બા ચમચો વેનીલા

સાણુ ચોખાને બા શેર દૂધમાં એક કલાક ભીંજવવા. પછી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી, દૂધ શોષાઈને ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. તુરત તેમાં માખણ ને ખાંડ નાખી મીકસ કરી ઠંડું પડવા દેવું. ઠંડું પડે ને તેમાં ઇંડાંની દાળ નાખવી, તથા સફેદીને કદ ચઢાવી તે તથા વેનીલા નાખવો. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કેક, પેસ્ટ્રી.

Ice Rolly.

સ્પંજ કેકને માટે :—

૩ ઇંડાં	૨ ઓંસ મેડો	૨ મોટા ચમચા
૨ ઓંસ ખાંડ	૧ ચમચો માખણ	સાસપેરી જામ

કસ્ટર્ડને માટે :—

૧ા પાશેર દૂધ	બા ઓંસ જલેટીન	૩ રતલ ખરફ
૨ ઓંસ ખાંડ	૧ ઇંડાંની દાળ	...
૪ ઓંસ ક્રીમ	૧ ચમચો વેનીલા	...

સ્પંજ કેક માટે:--એક બોલમાં ૩ ઇંડાં આખાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી, લાકડાંના મોટા ચમચાથી લગભગ ૨૦ થી ૩૦ મિનિટવેર ખુબ ઘુંટવું, ને મેળવણી ઘટ ક્રીમ જેવી કરવી, પછી તેમાં મેડો નાખી અળગા લાથે મીક્સ કરવું. એક નાની ખુમચીને માખણ લગાડી તેપર મેળવણી રેડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ખીલીને બદામી રંગનું ભુંજાય ને કાઢવું, ને એક લાઇન વગરનો સફેદ તાવ લઇ તેમાં તે ગરમ ગરમજ રોલ કરી દેવું.

કસ્ટર્ડ માટે:--જીલેટીનને નવટાંક પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવવું, દૂધને ચુસા પર ગરમ કરવા મુકવું. એક સફેદ કેડીના બોલમાં ઇંડાંની દાળને ખાંડ નાખી ઘુટવું. દૂધને કકડો પડે કે તે ગરમ દૂધજ ઇંડાં ખાંડની મેળવણીમાં નાખી દેવું. (ગરમ દૂધમાં ઇંડાંની મેળવણી નાખવી નહિ, નહિ તો દૂધ ફાટી જશે.) તે મેળવણીને પાછી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવી ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવી, ને તે ગરમ ગરમનેજ ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું, તેમાં વેનીલા ભેળી મીક્સ કરીને ઠંડા પાણીમાં મુકવું.

ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી બરફમાં મુકી એગપ્રીટરે ચઢાવીને ઘટ બનાવવી. તેને જીલેટીનવાલી મેળવણીમાં નાખી દેવી, ને તે મેળવણીને બરફપર મુકવી. સાધારણ કેકના દાખડા જેવો ગોળ-લાંબો દાખડો લઇ સાફ કરી, તેના તળીયામાં બરફ ઉપર મુકેલી મેળવણી બ્લામાંશ જેવી ઘટ થાય ને ૪-૫ ચમચા જેટલી નાખવી.

રોલ કરેલું સ્પંજ કેક છે, તેને રોલ કીધેલું કાઢી, પહોળું કરી તે પર ફરતી જામ છરીએ પાથરવી, ને પાછું રોલ કરી દાખડાની વચમાં ઉભું મુકવું, ને તેની આસપાસ ને ઉપર ફરતું બાકીનું બ્લામાંશ નાખવું, જેથી કેક ઢંકાઇ જશે, પછી બરફપર મુકવું. બ્લામાંશ વધારે કઠણ બંધાય કે દાખડાને પૂકાં પાણીમાં સહેજ બોળી એક ડીશમાં આપું કાઢવું. (બહાર બંધાયતું બ્લામાંશ, ને અંદરથી કેક નીકળશે.)

Christmas Cake.

૬ ઓઇસ મેડો	૦૧ રતલ કરંટ દરાખ	૧ ચમચી જામફળ, તજ,
૨ ઓઇસ રવો	૦૧ રતલ અંગુરી યા	લવંગ, એલચી છુંદેલું
૦૧૧ રતલ માખણ	સુલતાના દરાખ	૪ ચમચા બાળેલી ખાંડ
૦૧૧ રતલ ખાંડ	૦૧ રતલ ઓરેંજ પીલ	૧ મોટો ચમચો વેનીલા
૬ ઇંડાં	૦૧ રતલ બદામ	૧ મોટો ચમચો ખાંડી
૦૧ રતલ કીસમીસદરાખ	૧ ચમચી કેરવેસીડ	...

બદામ બાણી તેના ઘણા ઝીણા કટકા કરવા, કેરવેસીડ ખોખરી કરવી. ઓરેન્જ પીલમાંથી પાતળી સ્લાઇસો કરી તેમાંથી નાના ટુકડા કરવા. દરાખને ચુંટી, ઘોષ કોરડી કરવી. સુલતાના દરાખને આખી નહિ રાખવી, પણ કાપવી. જાયફળ, તજ, લવંગ, એલચી થોડું લઇ તેને બારીક છુંદવું. બાળેલી ખાંડને માટે બીજી ત્રણ ચમચા ખાંડ લઇ, એક કાંચામાં નાખી, પાણી નાખ્યા વગર ચુલે મુકવી. તદ્દન ઘેરી લાલ થવા આવે ને તેમાં ૩-૪ ચમચા પાણી નાખી, ફેરવ્યા કરી કટકા પડે ને ઉતારવું. રવો તથા મેડો ચાળીને ભેળવો.

એક મોટા બોલમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી મીકસ કરવું. પછી તેમાં ૭ ઈંડાંની દાળ નાખી ઘણોવાર વેર ધુંટ ધુંટ કરી તદ્દન પીળા રંગની ઘટ મેળવણી કરવી. ૭ ઈંડાંની સફેદી ઘણી કઠણ ચઢાવવી. મેળવણી બરાબર ધુંટાઇ રહે ને તેમાં બધી દરાખ, ઓરેન્જ પીલ, બદામ, કેરવેસીડ ને છુંદેલો મસાલો ભેળવો. પછી ત્રણેક ચમચા ભરી બાળેલી ખાંડ, વેનીલા ને આંડી નાખવો. (કેક ખુબ્બા આઉન રંગનું થાય એટલી બાળેલી ખાંડ નાખવી, પછી ભુંજવાથી વધારે ઘેરા આઉન રંગનું થશે). પછી રવો મેડામાંથી અર્ધો ભાગ મેળવણીમાં નાખવો. પછી ઈંડાંની સફેદીમાંથી અર્ધો ભાગ નાખી અળગે હાથે મેળવવો. પાછો બાકી રહેલો રવો મેડો નાખી, બાકી રહેલી સફેદી નાખવી, ને અળગેજ હાથે બધું મીકસ કરવું. કેકના મોટા મોડના તળ્યાંપર સફેદ કાગળ ગોળ કાપીને મુકવું, તેમજ આસપાસ ફરતું ગોળ કાગળ મુકવું, એ કાગળને પહોળાઇએ જરા વધારે રાખી નીચેની એક બાજુએ જરાજરા અપકા મુકવા, જેથી બરાબર બેસશે, તેમાં મેળવણી નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. કેક ભટ્ટીમાં મુકવા અગાઉ ભટ્ટીને ૦ કલાક તપાવવી. ઘેરા આઉન રંગનું થાય ને અંદરવેરથી ભુંજાય ને કાઢવું. કાઢ્યા પછી જરીથી ઉપરનું પાતળું પડ કાઢી નાખી સપાટી સરખી કરવી, ને તેનીપર નીચે મુજબ ફોન્ડન્ટ આઇસીંગ પાથરવી.

Fondant Icing—એક પૌંડ મોટા દાણાની ખાંડમાં એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું, ખાંડ પીગળે ને ઉતારી એક કપડાંના કટકામાંથી ગાળી કાઢવી. પછી પાછી ચુલે મુકી તાર નીકળે તેમ ટાઇટ થાય ત્યાંસુધી રાખવી, પછી ઉતારી તેને ટેબલપર નાખી તવાથા ને ચમચા વડે, તે તદ્દન સફેદ ને માવા કરતાંબી વધારે ઘટ થાય ત્યાં સુધી જોરમાં ફેરવ ફેરવ કરવું. એમ ઘણો વખત સુધી ફેરવ ફેરવ કરતાં મેળવણી તદ્દન સફેદ થશે, જોઇએ તો ટેબલને બદલે એ મેળવણી

એક બોલમાં નાખી એગબીટરે ખુબ જોરમાં શીણવવી, તેથીબી તદ્દન સફેદ ને ઘટ થશે. આ પ્રમાણે કરતાં મેળવણી કેકપર રેડવા માટે ઘણી કઠણ થાય છે, તેથી મેળવણીવાળાં બોલને એક પાણીની ખુમચીમાં મુકી તે ચુલાપર મુકવી, જેથી મેળવણી પાછી જરા પાતળી લાહી જેવી થશે. તેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ કેકને મથાળે તેમજ આસપાસ નીચે ગોળ ફરતી એક ચમચાથી રેડવી. પછી તેને સરખી પાથરવા માટે એક છરીને ગરમ પાણીમાં બોળી તે ફેરવી આઇસીંગને કેકપર બધે સરખું પાથરવું. નકશી પાડવા માટે Royal Icing (રોયલ આઇસીંગ) એક ઈંડાંની સફેદીમાં ૦૧ રતલ આઇસીંગ શુગરને વાટી પછી ચાળી કાઢીને મીકસ કરી, તેમાં ૧ લીંબુની ચીર નીચવી ખુબ મીકસ કરવું. જ્યારે મેળવણી અરાબર તૈયાર થાય, ત્યારે તેને એક કાગળના પડામાં ભરી, પડાની અણી આગળથી જરા કાપ મુકી તે વડે ગમે તેવી નકશી પાડવી. કેકપર આઇસીંગ બીજે દહાડે કરવામાં આવે તો વધારે સારું.

Ginger Cake.

૩ ઈંડાં

૦૧ રતલ ખાંડ

૮-૧૦ સુંદના ગાંધ્યા

૦૧ રતલ માખણ

૦૧ રતલ મેડો

૧ ચમચી વેનીલા

તજ, લવંગ, એલચી, જાયફળ સામટું ૦૧ ચમચી છુંદેલું.

આ કેકમાં ૪ ઓંસ ખાંડ લેવી, નહિ તો તેને બદલે બે ઓંસ ખાંડ ને ૩ ઓંસ ગોળ લઇએ તો પણ ચાલે.

સુંદને છુંદી, ભુંકા કરી ચાળી તે ભુંકા આશરે એક ઈંડાંના વજન જેટલો અથવા લગભગ સવા ઓંસ લેવો. ૨ એલચી, ૩ લવંગ, ૧ નાનો તજનો કટકો, ૦૧ જાયફળ એ બધું સાથે છુંદી ભુંકા કરી ચાળવું. બીજા બે ચમચા ખાંડને ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી કાળી જેવી થાય ત્યારે બાળવી. પછી તેમાં ૩-૪ ચમચા પાણી રેડી, ફેરવી તેમાં કકડા પડે ને ચુલાપરથી ઉતારી ઠંડી કરવી.

કેકમાં જો બધી ખાંડ લેવાની હોય, તો એક બોલમાં માખણ નાખી, તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી મીકસ કરવું. ખાંડ ગોળ બેઉ લેવાનો હોય તો ખાંડ સાથે ગોળબી લેવો. પછી તેમાં ૩ ઈંડાંની દાળ નાખીને મીકસ કરી ફેરવ્યા કરવું. પછી મેળવણી બ્રાઉન કલરની થાય તેટલી તેમાં બાજેલી ખાંડ નાખવી, પછી વેનીલા નાખવો, ને સફેદીને કઠણ ચઢાવી તે નાખવી.

છેલ્લાં મેડામાં સુંઠનો ભુકા ભેળી, તે નાખી અળગે હાથે તળે ઉપર કરવું. મોલ્ડમાં માખણુ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. ક્રીસ્ટમસ કેકના જેવા કલરનું થાય ને કાઢવું. એ કેક ગમે તો એક મોટા મોલ્ડમાં એક આખું બનાવવું, અથવા નાના નાના મોલ્ડોમાં ઘણાં બનાવવાં.

Genoise Pastry.

કેકને માટે :--

૩ ઓંસ મેડો	૪ ઓંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઓંસ માખણુ	૫ ઇંડાં	જામ

ફ્રાન્ડન્ટ આઇસીંગને માટે :--

૧ રતલ મોટા દાણાની ખાંડ.

રોયલ આઇસીંગને માટે :--

૬ ઓંસ આઇસીંગ શુગર	૦૧૧ લીંબુનો રસ	૨ ઇંડાં
થોડાં ક્રીસ્ટલાઇઝ ચેરીઝ

ચાર ઓંસ ખાંડમાં પાંચ ઇંડાંની દાળ ઘણોવાર સુધી ખુબ મીકસ કરવી. પછી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ચઢાવી તે ખાંડની મેળવણીમાં નાખી મીકસ કરવી. તેમાં માખણુને જરા તાવીને નાખવું, ને પછી મેડો અગાઉથી ભટ્ટીમાં જરાક સુકવીને તૈયાર રાખવો, ને તે થોડો થોડો કરીને અળગે હાથે બધો મેળવવો. તેમાં વેનીલા નાખવો. ખુમચીને જરા માખણુ લગાડી તે પર જરા મેડો ભભરાવી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. (ભટ્ટી અગાઉથી તપાવવી.) આઉન રંગનું થાય ને કાઢવું. પછી તેને વચમાંથી ચીરી એક પડ પર બધે ફરતી જામ પાથસી તેની પર બીજું પડ ઢાંકી દેવું. પછી તેમાંથી લાંબી સ્લાઇસો કરી તેમાંથી ચોરસ, દાયમંડ વગેરે શેપના કટકા કરવા.

ફ્રાન્ડન્ટ આઇસીંગને માટે એક પૌંડ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડમાં ૦૧૧ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી ટાઇટ શીરો કરવો. આંગળાં પરથી મોટા તાર નીકળે તેટલો કરવો. આંગળાં નજદીક રાખતાં તાર નીકળીને તુટી જાય તેવો નહિ કરવો. પછી તે શીરાને ગમે તો એક બોલમાં નાખીને એગબીટરે, નહિ તો ટેબલપર નાખીને તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને તદ્દન સફેદ થઇને ઘટ કઠણ થાય ત્યાં વેર ફેરવવું. ગમે તો એમાં લીંબુના થોડાં ટીપાં લેવાં. પછી

એક ખુમચામાં પાણી રેડી ચુલે મુકી તેમાં એ ઘટ કદળુ શીરાવાળો બોલ મુકી, ફેરવ ફેરવ કરીને કેકપર રેડાય તેટલી ઢીલી કરવી. પછી એમજ ચુલે રાખીને ઉપલાં કેકના ઉપરના ભાગપર ચમચો ભરીને લઇ ફરતી નાખવી. એમ બધાં કેકપર પાંચરે ત્યાં વેર વાસણુ તો ચુલેજ રાખવું, રેડતી વખતે ચમચા પરથી કેકપર પડે એટલી ઘટ હોવી જોઈએ. એ આઇસીંગ બધે પાંચરી રહ્યા પછી તેનીપર કંઇ ડેકોરેશન કરવા માટે રોયલ આઇસીંગ બનાવવી. તેને માટે ૬ ઓૈસ આઇસીંગ શુગરને બોલમાં નાખી, તેમાં આશરે ૧૫ ઇંડાંની ચઢાવ્યા વગરની સફેદી ને ૦૫ લીંબુનો રસ નીચવવો, ને તેને ચમચાએ ફેરવી ફેરવીને ખુબ ચઢાવવી. તદ્દન સફેદ રંગની થાય, ને મેળવણી ઉપરથી રેડતાં તદ્દન સીધી પડે ને ઘટ જેવી લાગે કે થયલી જાણવી. પછી તેને કાગળના પડમાં ભરી કેકપર આઇસીંગ પાચરેલી છે, તેની પર કાંઈપી આકારે તરાંહ પાડવી. ઉપર એક બે ફ્રીસ્ટલાઇઝ ચેરીઝ છુટાં મુકવાં.

French Pancake.

૩ ઇંડાં	૨ ઓૈસ માખણ	૫ ચમચા ઓરેંજ માર્મલેડ
૨ ઓૈસ મેડો	૨ ઓૈસ ખાંડ	...
૧૫ કપ દૂધ	૦૫ ચમચો લીંબુનો રસ	...

૧ ઓૈસ ખાંડમાં ૧ ઓૈસ માખણ, ૨ ઓૈસ મેડો ને ૩ ઇંડાં નાખી મીક્ષ કરી અપતું અપતું દૂધ નાખી મીક્ષ કરતાં જવું. મેળવણી ચાપટ જેટલી પાતળી થશે. પછી ફ્રાઇગ પેનમાં ૦૫ ચમચી માખણ નાખી તે તવાય ને કડછી ભરી મેળવણી નાખી, નીચેથી જરા લાલ થાય ને ઉપાડી તવાચાએ પડ ફેરવી દેવું, ને તરતજ નીચેનું પડ સહેજ બદામી થાય કે ઉતારી પડ ફેરવી, તે પર એક ચમચો ઓરેંજ માર્મલેડ લગાડી ગોળ ગોળ વાળી દેવું. અથવા દબલ વાળી, પછી એક છેડો અર્ધે ભાગે વાળી, બીજો છેડો તેની ઉપર વાળી ત્રીકોણ આકાર કરવો. બાકીની ખાંડને બારીક વાટી તે પાનકેક ઉપર થોડી ભભરાવવી, ને જરા લીંબુનો રસ છાંટવો, એવી રીતે સઘળાં તૈયાર કરવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૭-૮ પાનકેક બનશે.

Butter Cake.

૦૧ રતલ મેડો ૦૧ રતલ ખાંડ ૩ ઑસ ઓરેન્જ પીલ
૦૧ રતલ માખણ ૩ ઇંડાં ૧ ચમચી વેનીલા

એક બોલમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં ૩ ઇંડાંની દાળ નાખવી, ને લાકડાંના ચમચાથી જ્યાંસુધી ખાંડ પીગળીને એકરસ થઈ, પીળા રંગની ઘટ મેળવણી થાય ત્યાંસુધી હલાવવું. તેમાં વેનીલા નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં ઓરેન્જ પીલની પાતળી ચીપ કરી તે નાખી હાથે મેળવવું. જોઈએ તો ચમચી ફરવેસીડ નાખવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખવી. પછી તેમાં થોડો થોડો કરીને બધો મેડો નાખી અળગે હાથે તળે ઉપર કરીને મેળવવો, પછી ફેકના મોલ્ડમાં માખણ લગાડવું, તેનીપર ચમચી ખાંડ ભભરાવવી, ને તે પર જરા મેડો ભભરાવવો. પછી ફેકની મેળવણીને એ મોલ્ડમાં ભરીને ભુંજવા મુકવું. એને ઘણું લાલ કરવું નહિ, પણ જરા ઘેરા રંગનું થાય ને કાઢવું.

એક મોટું ફેક કરવાને બદલે નાનાં નાનાં મોલ્ડમાં ભરી, તેવાં પાંચ છ મોલ્ડ સામટાં એક ખુમચામાં મુકી, ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં, એટલે મઝાના નાનાં ફેક થશે. મોલ્ડ લગભગ પોણા ભરવાં, કે ખીલીને ઉપરવેર આવે.

Sponge Cake.

૩ ઇંડાં, ૩ ઇંડાં તોલીને તેના અર્ધાં વજન જેટલી ખાંડ, ને અર્ધાં વજન જેટલો મેડો લેવો. એટલે ૨ ઑસ ખાંડ ને ૨ ઑસ મેડો લેવો.

૦૧ ચમચી વેનીલા

૦૧૧ ચમચી માખણ

એક કોડીના બોલમાં ઇંડાં ભાંગી દાળ તથા સફેદી સાથે મીક્ષ કરવી, ને તેમાં ૨ ઑસ ખાંડ નાખી એગ્ગીટરે ખુબ એકસરખા હાથે ઘુંટયા કરવું. લગભગ વીસ પચીસ મિનિટ સુધી, તદ્દન પીળા રંગની મેળવણી થાય, ને એગ્ગીટર પરથી ઘટ જેવી પડે તેવી થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવું, જેમ જોરને હાથે એકસરખું ઘણોવાર ઘુંટાશે તેમ ફેક હલકું ને ઘણું નરમ થશે, પછી તેમાં વેનીલા નાખવો, ને એક હાથમાં મેડો લઈ થોડો થોડો નાખતાં જઈ અળગે હાથે મેળવવો. બધો મેડો નાખી રહ્યા પછી જરાખી જોરથી ઘુંટવું નહિ. એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેની પર જરા મેડો છાંટવો. એ મેળવણી જે

લયકા જેવી ને પીળા રંગની થયલી હોય તેને ખુમચામાં નાખી ખુમચાને ધરીને જરા હીલવવો. પછી ભટ્ટીમાં મુકવું. આઉન રંગનું થાય ને કાઢવું.

ઘરમાં તોલ જોખ નહિ હોય, ને આટલું કેક કરવું હોય તો તે માટે ૩ ઈંડાં, ૩ વચલા ચમચા ખાંડ ને ૫ વચલા ચમચા મેડો લઈને કરવાથી નદન ખરાબર થઈ રહેશે.

ઘરમાં ભટ્ટી નહિ હોય, ને ઘરના સાધારણ ચુલાપર કરવું હોય તો ખુમચીમાં નહિ કરવું, પણ એલ્યુમીન્યમની સાધારણ નાની તપેલીમાં અથવા એવી તપેલી જેવાં મોટા આવે છે તેમાં નાખી કરવું. પહેલાં ફીટર્વન ચુલા ઉપર મુકી નીચેથી સહેજ સળગાવી, પછી ઉપર પતરાં પર છુટા છુટા ઈંગાર મુકી ભુંજવું, તો જરાવારમાં મઝાનું ભુંજશે.

રૂપંજ કેકની બીજી રીત.

ઉપલી રીત પ્રમાણેનોજ સામાન લેવો. પણ ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો, પછી તેમાં ખાંડ નાખી પાછી થોડોવાર સફેદીને કાંટાએ ચઢાવવી. પછી તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્ષ કરવું. છેલ્લાં અળગે હાથે મેડો નાખી હાથેજ ફેરવી મીક્ષ કરવું. એક મોટું તાંબાનું ઢાંકણ લઈ તેનાપર જરા માખણ લગાડવું. પછી કેકની મેળવણીને તેપર નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. આઉન રંગનું થાય ને કાઢવું.

બીસ્કીટ.

Almond Biscuits.

૪ ઔસ માખણ	૨ ઔસ બદામ	૩ ઔસ ખાંડ
૪ ઔસ મેડો	૨ ઈંડાંની દાળ	૦૧ ચમચી એસન્સ એફ આમંડ

બદામને બાશી છોલીને ઝીણી પીસવી, એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઈંડાંની દાળ નાખી ચમચાએ મીક્ષ કરવું. ખાંડ પીગળે ને પીસેલી બદામ નાખવી, ને થોડો થોડો કરી બધો મેડો નાખી મીક્ષ કરવું, પછી એસન્સ નાખી કાગળના પડમાં મેળવણી ભરવી, ને પડને નીચે અણી આગળથી

નાકું પાડવું, એક ખુમચાને માખણ લગાડી પડામાંથી તે મેળવણી છુટી છુટી પુરી ભુંજવા મુકવી. બદામી રંગની થાય ને કાઢવી,

Salt Biscuits.

૦૧૧ રતલ માખણ

૦૧૧ રતલ મેડો

૧ ચમચી મીઠું

ચોખાનો આટો ખપ મુજબ

૨ રતલ આઈસ

...

મેડામાં ૧ ચમચી નીમક ભેળવું. પછી ૦૧૧ રતલ માખણના પાંચ સરખા ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ મેડામાં ભેળવો. પછી આઈસમાં થોડું પાણી નામી તે પાણીવડે મેડો બાંધવો. ઘણો નરમ નહિ પણ ચીવટ રાખવો. પછી તેની જાડી રોટલી વણી, તેની ઉપર માખણનો બીજો ભાગ ચોપડવો, તે પર ચોખાનો આટો ભભરાવવો, ને તે રોટલીને બંને બાજુથી અર્ધી વાળી, બેઉ ભાગ વચમાં લાવવા. પછી તેને એક ડીશમાં મુકી તે ડીશ આઈસના ખુમચા પર મુકવું, ને તે ડીશપર બીજું ડીશ કે ઉંડું ઢાંકણ લઈ તેપરથી આઈસ મુકવું. આ પ્રમાણે રોટલીને ઉપર નીચે આઈસમાં મુકવી, પછી તેને પાંચ મિનિટમાં કાઢવી. પાછી તેની જાડી રોટલી વણી, તે પર માખણનો ત્રીજો ભાગ લગાડી તે પર ચોખાનો આટો ભભરાવવો, તેને બંને બાજુથી અર્ધી વાળી પાછી ઉપર મુજબ આઈસમાં મુકવી. એમ માખણના પાંચ ભાગ પુરા થાય ત્યાં સુધી કરવું. એટલે ચાર વખત આ પ્રમાણે રોટલી કરી તેને આઈસમાં મુકવી. પછી છેલ્લાં આઈસમાંથી કાઢી જાડી રોટલી વણી તેમાંથી ભાખરાની માફક જાડી બીસ્કીટ કાપવી, ને તેને ખુમચામાં એક કાગળપર મુકી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવી. ઉપરથી ભુંજાય પછી ધીમી ભટ્ટીએ રાખવી, કે જેથી અંદરવેરથી મજાની ભુંજાય.

Salt Biscuits. (બીજી રીત.)

૧ રતલ મેડો

૧ રતલ માખણ

૨ ચમચી મીઠું

૪ મોટા ચમચા ચોખાનો આટો

૧ ચમચી બેકીંગ

પાઉડર

મેડો ચાળવો. મીઠું વાટવું. પછી બંનેને ભેળી દહ પાણીથી રોટલી જેવો નરમ બાંધવો. ઘણો વાર સુધી ગુંદવો. પછી તેમાં બેકીંગ પાઉડર

ભેળવો. પછી આટો ગુંદવો નહિ. એ આટાના સરખા બે ભાગ કરવા. ટેબલ પર થોડો ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવવો, ને તેની પર આટાનો અર્ધો ભાગ મુકવો, અને વેલણે ઘણીજ મોટી ને કાગળ જેટલી પાતળી રોટલી વણવી. પછી તેની પર મોટી છરી વડે ૧૧ રતલ માખણ સફાઈથી લગાડી દેવું. બધું માખણ એકસરખું ફરતી રોટલી પર આવતું જોઈએ, પછી તેની ઉપર બધે ફરતો ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવવો. અને એ રોટલીના મોટી છરી વડે ૬ સરખા ભાગ કરવા, અને દરેક ભાગમાંથી પાછા ત્રણ ત્રણ ભાગ કરવા, એટલે ૧૮ ચોરસ કટકા થશે. પછી તે કટકા અંકેકની ઉપર, માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ મુકવા, ને છેવટે ૧૮ મો કટકા, માખણનું પડ અંદર જાય એમ ઉલટો મુકવો. પછી તે પર ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવી લાંબો ને લાંબો વણવો, ને પછી ત્રણ ભાગે ઘડી વાળી દેવી, એટલે આશરે ૧ ઇંચ જેટલી જાડી ઘડી થશે. પછી તે ઘડીમાંથી બે ઇંચ લાંબી પટ્ટી કાપી કાઢવી, અને તે પટ્ટીઓને ખુમચામાં છુટી છુટી મુકવી. ભટ્ટીને ગરમ કરી તેમાં એ ખુમચો મુકવો. પહેલાં ૧૫ મિનિટ મોટી ભટ્ટી રાખવી, ને પછી ઘણી ધીમી ભટ્ટીએ આશરે ૨૫ થી ૩૦ મિનિટ રાખવી. બધાં પડ છુટાં દેખાય ને બ્રાઉન કલરની થાય કે કાઠી લેવી. એ પ્રમાણે બાકી રાખેલા અડધા આટાના ભાગની પણ બનાવવી. ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે રતલ બ્રીસ્કીટ થશે.

Cheese Biscuits.

૬ ઓૅસ ચીઝ ખમણેલું	૨ ઇંડાંની દાળ	૧૧ ચમચી દળેણાં મરી
૪ ઓૅસ માખણ	૨ ચમચા દૂધ	...
૬ ઓૅસ મેડો	૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ	...

ચીઝને જલકળની ખમણીથી ખમણવું, ને ખમણ્યા પછી ૬ ઓૅસ તોલીને લેવું. ટેબલ સોલ્ટને બારીક વાટી ૧ ભરેલી ચમચી લેવી, ને એક પત્થરની ટેબલ પર બે ઇંડાંની દાળ, ખમણેલું ચીઝ, મરી ને ટેબલ સોલ્ટ સાથે મીક્ષ કરવું. મેડામાં ચીઝનો ભુક્કો ભેળવો, ને તે થોડો થોડો કરી બધો નાખતાં જઈ મીક્ષ કરવું, પછી બે ચમચા દૂધ રેડવું કે જેથી છેવટે ભાખરાના આટા જેવો આટો થશે, પછી તેને ભાખરાના આટા જેટલું જાડું વણી કુલ્યાંએ ગોળ કાપી કાઢવી. પછી ખુમચાને જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર બ્રીસ્કીટ મુકી ભુંજવા મુકવી.

Plain Biscuits.

૩ ઔસ માખણ	૨ ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૬ ઔસ મેડો	૧ ચમચો દૂધ	...
૨ ઔસ ખાંડ	૧૧૧ ઔસ બદામ	...

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી મીક્ષ કરવું, પછી તેમાં બે ઇંડાંની દાળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાંવેર મીક્ષ કર્યા કરવું. પછી તેમાં એક ચમચો દૂધ નાખી પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું. મેડામાં એક ચમચી બેકીંગ પાઉડર ભેળવો, ને તે ભેળેલો મેડો નાખી મીક્ષ કરીને તેને ટેબલ પર કાઢીને મસળવું, ને મસળાને ગોળો કરી વેલણે જાડી રોટલી વણવી. તેની પર બદામને બારી છેક બારીક કાપી ને તે ભભરાવવી, ને તેને વેલણે જરા દાબવી. તેમાંથી પુલ્યાંએ ગોળ કાપી, ખુમચામાં જરા આટો ભભરાવી, તે પર છુટી છુટી મુકી ભુંજવી. ઘણી લાલ કરવી નહિ.

બ્લાંમાંશ, જૅલી, ક્રીમ, આઇસક્રીમ, વીગેરે.

Icecream.

૧૧ શેર દૂધ	૦૧ રતલ ડેરીમાંની ક્રીમ	૯ રતલ બરફ
૪ ઇંડાં	૨ ઔસ ફ્રીસ્ટલાઇઝડ ક્રુટ	૨ શેર કાળું મીઠું
૭ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા	...

બદામને બારી, છેલ્લીને પીસવી ને ફ્રીસ્ટલાઇઝડ ક્રુટને ઝીણી ઝીણી કાપવી.

ચાર ઇંડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં વેર મીક્ષ કરવી. દૂધને સાત-આઠ કકડા પાડી, તે ગરમ દૂધ ચુલા પરથી ઉતારી ઇંડાં ખાંડમાં નાખી દેવું, પાછું ચુલે મુકી બે ત્રણ મિનિટ ફેરવ્યા કરી ઉતારી પાડવું, તેને કકડો પડવા દેવો નહિ. તે તપેલીને ઠંડા પાણીમાં મુકીને ઠંડી કરવી. ક્રીમમાં એક ચમચી ખાંડ નાખી આઇસ પર મુકી બહારથી જરાક ઠંડી કરવી. પણ ઘણોવાર આઇસ પર રાખી બંધાવા દેવી નહિ. મેળવણીને આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં ભરી આસપાસ બરફના ટુકડા ને મીઠું નાખી ફેરવ્યા કરવું. જરા વારમાં વેનીલા નાખવો, ને પાછું

ફેરવ્યા કરવું, ઘટ થવા આવે ને તેમાં ઠંડી કાઢેલી ક્રીમ ને ક્રીસ્ટલાઇઝડ કુટના કટકા નાખવા. પહેલેથી મેળવણી પાતળી હોય ત્યારે જો કુટ નાખીએ તો તે બધી નીચેજ ઠરી રહેશે, માટે જરા ઘટ કરીને નાખવાથી બધે ફેલાશે. થોડું આઇસક્રીમ બંધાય ને ઢાંકણું ઉઘાડી, ઉપર તથા આસપાસ જે વધારે બંધાયું હોય તેમાં ચમચો ફેરવી મીક્ષ કરવું. મોલ્ડમાં બધું આઇસક્રીમ ઘટ થાય ત્યાંવેર ફેરવવું.

અસલના આઇસક્રીમના મોલ્ડને બદલે હાલ નવી જાતના ઓટોમેટીક મોલ્ડ આવે છે, તેમાં ફેરવવાની જરૂર પડતી નથી. પણ તેમાં આઇસ તથા મીકું ઉપલાં પ્રમાણ કરતાં વધારે લેવું, ને આઇસના નાના નાના ટુકડા કરી મીઠાં સાથે ભેળવાથી તે બંધાશે.

Sheeptrotter Jelly.

૧ ફજન સમારેલા ખડીઆ	૧ ચમચી સુકી ચાહ	૧ મોટો ચમચો એન્ડી
૧૧૧ રતલ ખાંડ	૫-૬ એલચી	૪ રતલ બરફ
૩ ઇંડાંની સફેદી	૭-૮ લવંગ	...
૩-૪ તજના ટુકડા	૩ લીંબુનો રસ	...

ખડીઆની પગ આગળની કાઠણી કાઢી, તેને ઘોઘ તેનાં બન્ને ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં ખડીઆને નાખી તે કુબે એટલું પાણી નાખી ૫-૬ કલાક સુધી ચુલે રહેવા દેવું. જે તેટલાં પાણી બળી જાય ને ખડીઆ ચડેલા નહિ માત્રમ પડે, તો બીજું ગરમ પાણી રેડવું, ખડીઆ ચડે ને ૪ મોટાં ગ્લાસ જેટલો રસ રહે કે હિતારી ચાળણીથી ગાળી કાઢવું. પછી ઠંડું પડે ને ઉપરથી બધો ચીકાશ મરઘીનાં પીછાંથી કાઢી લેવો, નહિ તો ચમચાએ કાઢવો. જે ચીકાશ રહી જશે તો જેલી ફાટશે નહિ, પછી તેમાં ખાંડ, ઇંડાંની ચઢાવેલી સફેદી, ઇંડાંનાં કેટલાં, તજ, લવંગ, એલચી નાખી ચુલે સુકી એગબીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવી. પછી ખુબ જોશ આવે કે લીંબુનો રસ ને સુકી ચાહ નાખવી. થોડે વારે જેલી ફાટીને તદ્દન નીતરી થઈ જાય કે ફ્લેનલના કટકાથી ગાળવી. પછી તેમાં એન્ડી ભેળવો, ને બરફ ઉપર તે મોલ્ડને મુકવું. ઘટ બંધાય કે મોલ્ડને હંમેશા મુજબ બાહર કાઢવું.

Gariboldi Cream.

૧ ઔસ જીલેટીન	૩-૪ તજના દુકડા	૧૧ ઔસ પરતાં
(૧ પેકેટ)	૫ ૬ લવંગ	૫-૬ ટીપાં ક્રીમીનલ
૧ ઔસ આઈસીંગ	૩-૪ એલચી	૦૧ ચમચી વેનીલા
ગ્લાસ (૧ પેકેટ)	૦૧ ચમચી લીમુનો રસ	૦૧ ચમચી આમંડ એસન્સ
૦૧ શેર દૂધ	૨ ઈંડાં	૦૧ ચમચી લેમન એસન્સ
૬ ઔસ ખાંડ	૨ ચમચી કોકો	૬ રતલ બરફ
૦૧ રતલ ક્રીમ	૧૧ ઔસ બદામ	...

એક ઔસ જીલેટીનને ૪ પ્યાલાં પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવવું, ને દૂધમાં આઈસીંગ્લાસને ૦૧ કલાક ભીંજવવું. તેટલાં બદામ, પરતાંને બાફી, બેઉને છુટી છુટી પીસવી. ઈંડાંની સફેદીને કદ ચઢાવવો.

ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં ૪ ઔસ ખાંડ, એલચી, તજ, લવંગ, બે ઈંડાંની ચઢાવેલી સફેદી નાખી ચુલે મુકી એગબીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. ખુબ કકડા પડે ને સફેદી છુછા જેવી થવા માંડે કે લીમુનો રસ નાખવો, પછી હલાવવું નહિ. જેલી ફાટીને કલીઅર થાય કે કપડાંથી યા જેલી બેગથી ગાળી કાઢી ઠંડી પડવા દેવી. એક કાડીનાં બોલમાં બે ઈંડાંની દાળમાં બે ઔસ ખાંડ નાખી મીક્ષ કરવું. દૂધમાં ભીંજવેલા આઈસીંગ્લાસને ચુલે મુકી, આઈસીંગ્લાસ પીગળે કે કકડો પડ્યા અગાઉ ઉતારી પાડવું, (નહિ તો ફાટી જશે) ને ઈંડાંની મેળવણીમાં તે દૂધને રેડી દેવું, ને ઠંડું પડવા મુકવું. ઠંડું પડે કે તેમાં ક્રીમ ભેળવી. પછી તેના ચાર ભાગ કરી જુદા જુદા નાના કાંસ્યામાં ભરવી. એક કાંસ્યામાં પીસેલી બદામ ને આમંડ એસન્સ, બીજામાં પીસેલાં પરતાં ને વેનીલા, ત્રીજામાં ક્રીમીનલના ટીપાં ને લેમન એસન્સ, ચોથામાં કોકોને પાણીમાં ભીંજવી પછી તે મેળવણીમાં નાખવો, ને એ જુદા જુદા કાંસ્યાને બરફ ઉપર મુકવા, ને ઢીલું જેવું બંધાવા દેવું. પછી એક પ્લેન નાનું મોલ્ડ (યા મોટો કાંસ્યો) લઈ તેમાં પહેલા કાંસ્યાની મેળવણી નાખી, તે ઘટ બ્લામાંશ જેવું થવા આવે કે તેની પર બીજા કાંસ્યાની મેળવણી સફાઈથી નાખવી. પછી ત્રીજા કાંસ્યાની, ને છેવટે ચોથા કાંસ્યાની મેળવણી નાખી એમ અકેકપર પડ કરી બરફ ઉપર વધારે ઘટ બાંધવી.

એક ફ્રેન્સી બીલોરનું મોલ્ડ લઈ તેમાં જીલેટીનની જેલીનો ત્રીજો ભાગ નાખી બરફ ઉપર બાંધવી. જેલી બંધાય કે પેલું બ્લામાંશ એક પ્લેટમાં કાઢી તેના નાના દુકડા કરવા. અને તે બંધાયેલી જેલીપર ફરતા ગોઠવવા. ને

બાકીની જેલી ઉપર ફરતી રેડી દેવી, ને મોલડને બરફ ઉપર જેલી બંધાય ત્યાંસુધી રાખવું. પછી તે આખું મોલડ ટેબલ ઉપર મોકલાવવું. જાણે નીચે ઉપર પારદર્શક જેલી, ને તે જેલીમાંથી રંગીન પેપરમીન્ટના ટુકડા મુકેલા હોય એવું દેખાશે. એ મોલડ શોભીતું લાગે છે તેમ ટેસ્ટમાં પણ વધુ સરસ લાગે છે.

Jelly with Cream.

જેલી માટે:--

૦૧ ઓસ જીલેટીન	૨-૩ નજના ટુકડા	૦૧ ચમચી લીંબુનો રસ
૩ ઓસ ખાંડ	૫-૬ લવંગ	૦૧ ચમચી ક્રીમીનલ
૨ છાંતી સફેદી	૪-૫ એલચી	...

ક્રીમ માટે:--

૦૧ ઓસ જીલેટીન	૧ ચમચી વેનીલા	૨ ઓસ ખાંડ
૬ ઓસ ક્રીમ	૧૦-૧૨ ક્રીસ્ટલાઇઝડ	૪ રતલ બરફ
૧ નાનું કપ દૂધ	ચેરીસ	...

જેલી માટે એ કપ પાણીમાં ૦૧ ઓસ જીલેટીનને અરધો કલાક ભીજવવું. પછી તેમાં ખાંડ, ચઢાવેલી સફેદી, નજ, લવંગ, એલચી નાખી ચુલે મુકવી, ને એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવી. ખુબ જોશ આવે કે લીંબુનો રસ નાખવો. જરાવારમાં સફેદી છુછા જેવી થઇ જૉલી ફાટી જશે, કે ઉતારી કપડાંથી ગાળી તેમાં ક્રીમીનલ નાખી, હંડી પડવા માટે પાણીનાં વાસણમાં મુકવી.

ક્રીમ માટે ૦૧ ઓસ જીલેટીનને ૧ કપ દૂધમાં પોણો કલાક ભીજવવું. પછી ચુલે મુકી ફક્ત ગરમ થાય ને જીલેટીન પીગળે કે ઉતારવું. (કકડો પડશે તો ફાટી જશે.) ક્રીમમાં ખાંડ ભેળી બરફ ઉપર મુકી એગબીટરે ચઢાવી જીલેટીનમાં ભેળવી. પછી વેનીલા, ને ઝીણા કાપેલા ચેરીસના ટુકડા નાખવા ને બરફ ઉપર કહણુ બંધાવા દેવું. એક મોલડમાં જૉલીનો ત્રીજો ભાગ નાખી બરફ ઉપર કહણુ બાંધવો. પછી વચમાં એક નાનું ખાલી વાસણ મુકવું, ને તે વાસણની આસપાસ બાકીની જૉલી નાખવી. જૉલી નાખ્યા પછી તે બરાબર બંધાય કે વચમાં મુકેલું વાસણ ધીરેથી કાઢી લેવું. કદાચ નહિ નીકળે તો તે વાસણમાં ઝુકું ગરમ પાણી રેડવું, જેથી તરત નીકળી આવશે, જેવું વાસણ

નીકળશે કે વચમાં મોટો ખાંચો પડશે. પેલું ક્રીમનું બંધાએલું મોલ્ડ પુકાં પાણીમાં મુકી, આખું કાઢીને જલ્લીની વચમાં જે ખાંચો પડ્યો છે તેમાં મુકી દેવું, એટલે આસપાસ જલ્લી ને વચમાં બ્લાંમાંશ જેવું લાગશે.

Blancmange Gelatine.

૦૧૧ ઓસ જલેટીન	૧૧૧ ઓસ ખાંડ	૨ રતલ બરફ
૦૧૧ શેર દૂધ	૨ ઇંડાં	...
૪ ઓસ ક્રીમ	૦૧૧ ચમચી વેનીલા	...

જલેટીનમાં નવટાંક જેટલું પાણી નામી એક કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી બે ઇંડાંની દાળમાં બે ઓસ ખાંડ નાખી થોડું મીક્સ કરવું. ને તેમાં દૂધ ગરમ કરીને તેને ઇંડાં ખાંડમાં નાખવું, ને ત્રણ વખત એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં જરા ઉંચેથી ઝડપથી રેડ્યા કરવું, જેથી ઇંડાંનો વીસરાટ જશે. પાછું તેને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને જરા વારમાં કકડો આવવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમનેજ ભીંજવેલાં જલેટીનમાં નાખી દેવું, જેથી જલેટીન બધું પીગળી જશે. તેને પાણીના ખુમચામાં મુકી ઠંડુ કરવું. તેમાં વેનીલા નાખવો. ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી, બરફપર મુકી તેને ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ ઘટ થાય ને તે જલેટીનમાં નાખવી, પછી તેને એક મોલ્ડમાં ભરી બરફપર બંધાવા મુકવું, બંધાયને આખું મોલ્ડ ઉંધું કાઢવું.

બ્લાંમાંશ જલેટીનનું. (બીજી રીત)

૦૧૧૧ ઓસ જલેટીન	૨ ઓસ ખાંડ	૨ ઓસ બદામ
૦૧૧૧ શેર દૂધ	૨ ઇંડાં	૨ રતલ બરફ

જલેટીનને ૪-૫ ચમચા દૂધમાં ભીંજવવું. બાકીનું દૂધ ગરમ કરવું, બે ઇંડાંની દાળમાં ખાંડ મીક્સ કરવી, ને તેમાં ગરમ કીધેલું દૂધ જરા જરા કરી બધું નાખી દેવું, ને પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમ દૂધમાંજ ભીંજવેલું જલેટીન નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તેને ચુલા પર મુકવું નહિ, કેમકે ફાટી જશે. પછી તેને ઠંડા પાણીના ખુમચામાં મુકી ફેરવ્યા કરવું. બદામને બાફી, છોલીને પીસી નાખવી, ને તેમાં જરાક પાણી કે દૂધ નામી નરમ કરી ઉપલી મેળવણીમાં નાખવી. એક તપેલીપર ચાળણી મુકી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ચમચો

ફેરવ્યા કરવો, ને ઉપર જાડી બદામ રહે તે કાઢી નાખવી. પછી તે તપેલીને આઇસપર મુકવી, ને ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડું બંધાય ને એ ઇંડાંની સફેદીને કદ ચઢાવી તેમાં નાખવી. પછી તેને મોલ્ડમાં ભરી પાછું આઇસપર મુકવું, ને બંધાયને કાઢવું. જોઇએ તો એમાં વેનીલા કે બીજું કંઈ એસન્સ નાખવું.

Pistachio Cream.

૧૧ ઓસ જીલેટીન	૧ ઇંડાંની સફેદી	૪-૫ એલચી
૪ ઓસ ક્રીમ	૬-૭ લવંગ	૩ રતલ ખરફ
૧૧ ઓસ પરતાં	૨-૩ તજના દુકડા	...
૩ ઓસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	...

જીલેટીનને એ કપ પાણીમાં અરધો કલાક ભીંજવવું. પછી તેમાં એક ઇંડાંની સફેદી ચઢાવીને તે નાખવી, ને સાથે ઇંડાંનું કોટલું ભચડીને નાખવું, તેમજ ખાંડ, તજ, લવંગ ને એલચી નાખી ચુલે મુકવું, ને એગખીટરે હલાવ હલાવ કરવું. ઉપર જોશ આવ્યા પછી હલાવવું નહિ. જોશ આવ્યા પછી ઉપર બધી સફેદી છુછા જેવી બંધાઇ આવશે, ને જૈલી નીતરી કાચ જેવી થઇ જશે. કોઇ વખત જો એમ જૈલી નહિ ફાટે તો તેમાં થોડાં ટીપાં લીંબુનો રસ નાખવો, તો ફાટી જશે. પછી તેને ઉતારી કપડાંથી નીતરી જૈલી ગાળી નાખવી, ને તેને પાણીમાં ઠંડી કરવા મુકવી. ઠંડી પડે ને તે બોલને આઇસપર મુકી એગખીટરે ચઢાવ્યા કરવી, એમ ઘણોવાર ચઢાવ્યા કરવાથી જૈલી જે ક્રીમ રંગની નીતરી હતી, તે હવે ઘટ દૂધના પદ જેવી સફેદ થશે. ક્રીમને આઇસ પર મુકી ફેરવ્યા કરી, ઠંડી કરીને તે ખાંડ નાખ્યા વગર નાખવી. એક મોલ્ડના તબ્બામાં થોડાં પરતાંને ઝીણાં કાપી તેને કંઈ તરાંહ ગોઠવવી, તેનીપર ઉપલી મેળવણીમાંથી થોડી નાખવી, બાકીની મેળવણીમાં બાકીના પરતાં ઝીણાં કાપીને નાખી તે મેળવણી પાછી ઉપર નાખવી. મોલ્ડને આઇસપર બંધાવા દેવું.

Bird-nest Surprise (a savoury dish).

૨ ઔસ ચીઝ	૩-૪ બોઇ યા ૧ છમણો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૦૧ ચમચો વેલાતી રાઇ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ખાંડ
૧ ઇંડાંની દાળ	૦૧ ચમચી મરી	...
૩ ઔસ મેડો	૦૧ ચમચો Anchovy	...
૩ ઔસ માખણ	Sauce	...
દૂધ ખપ મુજબ	૦૧ ચમચો વુસ્તર સૉસ	...

એક મારબલની ટેબલ પર યા ખુમચામાં ઇંડાંની દાળ, માખણ, રાઇ, ૦૧ ચમચી મીઠું, ખમણેલું ચીઝ, મરી એ સધળાંને હાથે મીક્સ કરવું. પછી ૩ ઔસ મેડામાંથી સાટાને માટે બે ચમચા જેટલો મેડો રાખી, બાકીનો ઇંડાં માખણની મેળવણીમાં નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું, તે ખપ મુજબ જરા જરા દૂધ નાખી સહેજ કઠણ બાંધવો. ટેબલ પર સાટો લલરાવી તે પર લાંબો ને પાતળો રોટલો વણવો. પછી તેની પાતળી સળીઓ છરી વડે કાપવી. તે સળીનો થોડો ઢગલો ઉચકી તેને વળ આપવો, એટલે એક ગુંથેલા માળા માફક તેનું ગુંથણું કરી, તેને પેટીસ બનાવવાના પેનમાં મુકી ભુંજવું. બદામી રંગના ભુંજાય કે કાઢવાં. એ જાણે પક્ષીનો માળો થયો.

માછલીને સમારી ઘોઇ તેમાં બે કપ પાણી રેડી બાફવી. બફાયા પછી તેની ઉપરનું ચામડું, તથા કાંટા કાઢી તે માંસમાં ૦૧ ચમચી મીઠું, મરચાંની ભુકી ને બેઉ જાતના સૉસ નાખી મીક્સ કરવું. માછલીની મેળવણીને હાથને વળગે નહિ, માટે જરાક માખણ તથા આટો હાથને લગાડી મેળવણીમાંથી ઝીણી લંબગોળ ગોળા પાડી, ચકલીનાં નાનાં નાનાં ઇંડાં માફક બનાવવી. ખાંડને બાળી લાત્ર કરી તેમાં મેચીસનો એક છેડો બોળી તે ઇંડાંની ઉપર છુટાં છુટાં ટીપકાં પાડવાં, એટલે ઇંડાંપર જાંટ પડી હશે એવું દેખાશે. એક પ્લેટમાં માળાને ગોઠવી તેમાં ૩-૩, ઇંડાં મુકવાં. એવાં આશરે ૬ થી ૭, માળા બનશે.

Blancmange.

૦૧ શેર દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ આઇસ
૦૧ ડબ્બી આઇસીંગ્સ	૩ ટીપાં એસન્સ ઓફ આમંડ	...

આઈસીંગ્લાસ કે જીલેટીનની એક આખી ડબીમાંથી બરાબર એક ઓસ વજનનું આઈસીંગ્લાસ કે જીલેટીન નીકળે છે, માટે જ્યાં જ્યાં ૧ ઓસ લખ્યું હોય ત્યાં તે આખી ડબી લેવી ને ૦૧૧ કે ૦૧૧૧ ઓસ લખ્યું હોય ત્યાં તે પ્રમાણમાં લેવું.

એક મોટા કાંચામાં આઈસીંગ્લાસ નાખી તેમાં ૪.૫ ચમચા જેટલું પાણી નાખી તેને થોડો વખત ભીંજવવા દેવું. પછી દૂધ ચુલાપર મુકી તેમાં ખાંડ નાખી દૂધને એક કકડો આવે ને ઉતારવું. પછી આઈસીંગ્લાસને પાણી સાથે ચુલાપર મુકી તેને ફેરવ્યા કરવું. પહેલાં આઈસીંગ્લાસ પીગળીને તદ્દન પાણી જેવું થશે, પછી તેમાં ચમચો ફેરવ્યાજ કરી જરા ઘટ જેવું થાય ને ઉતારવું. દૂધને તથા આઈસીંગ્લાસને બેઉને હંદું કરવું, પછી દૂધમાં આઈસીંગ્લાસ ભેળી દેવું તેમાં આમાંડ એસન્સનાં ટીપાં નાખવાં, પછી તેને મોલ્ડમાં ભરવું. એક હંડા પાણીના ખુમચામાં તે મોલ્ડ મુકી ચમચાએ અંદરની ભેળવણી ફેરવ્યા કરવી. સહેજ ઘટ થાય ને ખુમચામાંથી પાણી કાઢી તેમાં આઈસના કટકા મુકી તેની વચમાં મોલ્ડ મુકવું. મોલ્ડની ઉપર એક રકાખી મુકી તેમાંથી આઈસનો એક મોટો કટકો મુકવો, જેથી ઉપરના ભાગનેથી હંડક લાગી બંધાઈ જાય, નહિ તો હેંકેનું બંધાઈ જશે ને ઉપરનું ઢીલુંજ રહેશે. આઈસમાં મુક્યા પછી ફેરવ્યા કરવું નહિ. બંધાય ને મોલ્ડને ઝુકાં પાણીમાં મુકી તરત ઉંચકી લઈ એક ડીશમાં તે મોલ્ડને આખું ઉંધું વાળવું, જેથી જેવા ઘાટનું મોલ્ડ હશે તેવું ખલામાંશ એમનું એમ નીકળશે.

બીજી રીત.

૦૧૧ ઓસ આઈસીંગ્લાસ	૩ ઈંડાં	૦૧૧ ચમચી વેનીલા
૧૧૧ પાણેર દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ બરફ

આઈસીંગ્લાસમાં મોટું અર્ધું કપ પાણી નાખી આશરે પોણો કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી તેમાં ખાંડ ને ૩ ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્સ કરવું, દૂધને કકડો પાડી તે ગરમ દૂધ આઈસીંગ્લાસ ને ઈંડાંની ભેળવણીમાં નાખી હીંચાવવું, ને હંડા પાણીના ખુમચામાં તે તપેલી હંડી કરવા મુકવી, પછી તેમાં વેનીલા નાખવો, જરા ઘટ થવા આવે ને મોલ્ડમાં ભરી ઉપલી રીતે આઈસપર મુકી બંધાય ને કાઢવું.

જો આઈસીંગ્લાસ પાણીમાં ઓગળી ગયલું નહિ હોય, તો તેને ચુલા પર મુકવું, જરા વારમાં ઓગળી જશે, પછી પાંચ, દશ મિનિટ ચુલાપર

રાખી જરા ઘટ કરી ઉતારવું, ને તે હંકુ થાય ને પછી તેમાં ઇંડાંની દાળ ને ખાંડ નાખવી, પછી કકડા પાડેલું દૂધ નાખવું.

ખ્લાંમાંશમાં ક્રીમ નાખવાથી તે વધારે ટેસ્ટદાર થાય છે. જો ક્રીમ નાખવી હોય તો બે ઓંસ ક્રીમ મંગાવી, એક કાંસ્યામાં નાખી તેમાં એક ચમચો ખાંડ નાખવી. પછી તે કાંસ્યાને આઇસ પર મુકી થોડોવાર ચમચાએ ફેરવી જરા ઘટ કરવી. (એકદમ ઘણી ઘટ કરવી નહિ, નહિ તો માખણ જેવી થઇ જશે.) ખ્લાંમાંશની મેળવણી હંડા પાણીના ખુમચામાં મુકી તેમાં વેનીલા નાખતી વખતે ક્રીમ સાથે નાખવી.

Marble Jelly.

કોર્નફ્લાવરના ખ્લાંમાંશને માટે:—

૧૥ ચમચો કોર્નફ્લાવર	૨ ચમચા ખાંડ	૫-૬ ટીપાં આમંડ એસન્સ
૧૥ પાશેર દૂધ	૧ ઇંડાંની દાળ	...

જેલીને માટે:—

૧ ઓંસ જીલેટીન	૧ લીંબુ	૦૫ ચમચી વેનીલા
૪ ચમચા ખાંડ	૭ લવંગ	૫-૬ ટીપાં ક્રેચીનલ
૨ ઇંડાંની સફેદી	૩ તજના દુકડા	૩ રતલ ખરફ

ખ્લાંમાંશને માટે:—કોર્નફ્લાવરને બે ચમચા હંડા દૂધમાં મીકસ કરવો. એક તપેલીમાં બે ચમચા ખાંડ ને એક ઇંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું, ને તેમાં બાકીના દૂધમાંથી એક ચમચો રાખી તે બાકીનું દૂધ ભેળી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરવું. જોશ આવવા અગાઉ ચુલાપરથી ઉતારી, મીક્ષ કરેલો કોર્નફ્લાવર તેમાં નાખી, પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. જરાવારે ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું ને તેમાં આમંડ એસન્સ નાખવું. એક મોટા કાંસ્યામાં એક ચમચો દૂધ નાખી તેમાં ઉતારેલી મેળવણી નાખવી. (દૂધ નાખવાથી ખ્લાંમાંશ જલદી ઉપડી આવશે) પછી તે કાંસ્યાને હંડા પાણીમાં મુકવો.

જેલીને માટે:—જીલેટીનને એક પાશેર જેટલાં પાણીમાં ૦૫ કલાક લીંબવી રાખવું, પછી તેમાં બીજું ૦૫ શેર જેટલું પાણી રેડવું તેમાં બે ઇંડાંની સફેદી ચઢાવીને નાખવી, તથા તજ, લવંગ તથા ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું, ને એગખીટરે હલાવ હલાવ કરવું. લીંબુની ઝાલને ઉપરથી ઘણીજ પાતળી કાપી

તે નાખવી. જોશ આવે તે ૦૧ લીંબુનો રસ નાખવો, પછી હલાવવી નહિ. જ્યારે ઉપર બધું ઘાડું શીણુ જેવું થાય તે જલ્દી ફાટીને નીતરી થાય, તે ઉતારી કપડાંથી ગાળી કાઢવી, તે ઠંડા પાણીમાં મુકવી. પછી વેનીલા ભેળવો.

કોર્નફ્લાવર બંધાય તે કાંસ્યામાંથી આખું બહાર કાઢી, તેમાંથી પાતળી ચીપો કાપવી. એક મોલડમાં બે ચમચા જીલેટીનની જલ્દી નાખી, બરફ ઉપર સહેજ ઘટ બંધાય, કે આખા મોલડની અંદર બધે ઉપર સુધી ફેરવવી. મોલડનાં તળ્યામાં બ્લાંમાંશની ચીપો આવા * સ્ટારના આકારમાં ગોઠવવી. બાકીની ચીપો મોલડની કિનારીએ ઉભાઈએ થોડે થોડે અંતરે ગોઠવવી. પછી તેમાં અર્ધી જલ્દી રેડવી, તે તેને ઘટ બંધાવા દેવી. બાકીની જલ્દીમાં ક્રેચીનલ ભેળી, તેને બરફ પર સહેજ ઘટ બાંધી પેલી જલ્દીપર પડ કરવું. વધારે ઘટ બ્લાંમાંશ બંધાય, કે સહેજ ઝૂકાં પાણીમાં મોલડ જરાવાર બોળી કાઢી, એક પ્લેટમાં આખું બહાર કાઢવું.

Raspberry Cream.

૧ ઓસ જીલેટીન	૩ ઓસ ખાંડ	૦૧ ચમચી રાસ્પબેરી કલર
૦૧૧ શેર દૂધ	૩ ઈંડાં	૪ રતલ બરફ
૪ ઓસ ક્રીમ	૧ ચમચી રાસ્પબેરી એસન્સ	...

જીલેટીનને ૦૧ શેર દૂધમાં ૦૧ કલાક ભીંજવવું. પછી ૦૧૧ શેર દૂધને ચુલે મુકી જોશ આવવા દેવો. તેટલાં ૩ ઈંડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી એગબીટરે ચલાવવી. દૂધને જોશ આવે તે તે દાળને ખાંડની મેળવણીમાં ગરમ દૂધ નાખી મીક્ષ કરવું, પાછું તેને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી કકડો આવવા અગાઉ ઉતારી પાડી, તે ગરમનેજ ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું. જો એમ કરતાં જીલેટીન પીગળ્યું નહિ હોય તો પાછું જરાવાર ચુલે મુકી ઠંડું કરવું. ઠંડું થાય તે આઇસ પર મુકવું. તેમાં રાસ્પબેરી એસન્સ ને રાસ્પબેરી કલર નાખવો. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ મેળવી, આઇસપર મુકી થોડોવાર ચમચાએ હીલાવ્યા કરી ઘટ કરવી. આઇસપરની મેળવણી જરા ઘટ થાય તે તેમાં ક્રીમ નાખવી. પાછું જરા વધારે ઘટ થાય તે તેમાં ૩ ઈંડાંની સફેદી ચલાવેલી નાખી, અંદર મીક્ષ કરીને બંધાવા દેવું.

Snow Cream.

૦૧૧ શેર દૂધ	૮ ઇંડાં	૪ રતલ ખરફ
૧ ઑસ જલેટીન	૪ ઇંડાંની દાળ	...
૪ ઑસ ખાંડ	૧ વાઇન ગ્લાસ ષ્રેંડી, નહિ તો વેનીલા, લેમન ને	
૬ ઑસ ક્રીમ	આમંડ એસન્સ મળી ૧૧ ચમચી	

જલેટીનમાં નવટાંક દૂધ ભેળી એક કલાક ભીંજવી રાખવું. ચાર ઇંડાંની દાળમાં ચાર ઑસ ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. બાકીના દૂધને કકડો પાડી ને ઇંડાં ખાંડમાં નાખવું, ને મીકસ કરી તેને પાછું ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરી કકડો આવવા અગાઉ એક બે મિનિટમાંજ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમને ભીંજવેલાં જલેટીનમાં નાખી દેવું, તેને પાણીના ખુમચામાં મુકી ઠંડું કરવું, મલમલના કટકાને ભીંજવીને નીચવી કાઢી તે એક તપેલી પર મુકી તેમાંથી ગાળી કાઢવું, જે તેમ કરતાં થોડું જલેટીન નહિ પીગળેલું લાગે તો તેને કાઢી નાખવું, પછી તેમાં ષ્રેંડી નાખવો, નહિ તો એક ચમચી વેનીલા, ૦૧ ચમચી લેમન એસન્સ ને ૩-૪ ટીપાં આમંડ એસન્સ, એમ ત્રણે એસન્સ ભેળીને નાખવાં. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી ખરફ પર મુકી, ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ ઘટ થાય ને દૂધની મેળવણીમાં નાખવી. આઠ ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી, તેને એક બોલમાં નાખી, ખરફ પર મુકીને એગ્ગીટરે થોડો વાર હલાવવી, તેમાં જલેટીન ને દૂધવાળી મેળવણી રેડી એગ્ગીટરે હલાવ હલાવ કરવું. પછી જરા ઘટ થાય ને નાના નાના મોલ્ડમાં, નહિ તો એક મોટાં નકશીનાં મોલ્ડમાં ભરી ખરફ પર બંધાવા મુકવું.

Surprise Oranges.

૧૨ સંતરા	૩-૪ ટીપાં આમંડ એસન્સ	૧ ચમચો ષ્રેંડી
૪ સપરચંદ	૬-૭ ટીપાં લેમન એસન્સ	૪ ઑસ ક્રીમ
૧ નાનું પપાંઉ	૦૧૧ ચમચી વેનીલા	૬-૭ ટીપાં કોચીનલ
૩ કેળાં	૩-૪ તજના દુકડા	૪ રતલ ખરફ
૦૧ રતલ લીલી દરાખ	૬-૭ એલચી	૦૧ રતલ ખાંડ

સંતરાના ઉપરથી થોડાં ડીચકાં કાપી સફાઈથી અંદરની ચીરો કાઢી લેવી, ને ૬ સંતરાની ચીરોની ઉપરની ચામડી કાઢી નાખી અંકેકના બળ્બે દુકડા કરવા. સપરચંદની જાલ છોલી આખાં રાખી તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી, સહેજ નરમ બકાય કે કાઢી લઈ તેના ઝીણા દુકડા કરવા. દરાખના બળ્બે

દુકડા કરવા, કેળાંને ઢિલાં ચીરી સ્લાઇસ કરી તેના ઝીણા દુકડા કરવા, પપાંઉની છાલ છોલી બી કાઢી, તેના પણ ઝીણા દુકડા કરવા ને બધી કુટો ભેળવી.

૬ સંતરાની ચીરોનો રસ કરી તેમાં ૧૧ રતલ ખાંડ (ફક્ત એક ચમચો ખાંડ ક્રીમ માટે રહેવા દેવી) નાખી ચુલે મુકી જોશ આવે ને ખાંડ ઓગળે કે ઉતારી, મીઠા કુટમાં નાખવી. તેમાં એલચી, તજના દુકડા, ઘ્રેન્ડી તથા વેનીલા, આમંડ ને લેમન એસન્સ ભેળવું. (જો ત્રણમાંનું એક એસન્સ વાપર્યું હોય તો પણ ચાલે.) ફ્રેચીનલ પણ ભેળવો. એ બધી મીઠા કુટને સંતરાના ખોખામાં પોણું ભરવું.

ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી બરફ ઉપર મુકી ઓગળીટરે ચઢાવી ઘટ બનાવવી. તેને કુટ ઉપર સંતરાનું મોઢું ભરાય એટલી ચમચાએ નાખવી, ને બધા સંતરાને બરફ ઉપર મુકી ઉપર સંતરાના ઢાંકણ ઢાંકી દેવાં. બંધાય ને કાઢવા.

Velvet Cream.

સ્પંજ કેક માટે:—

૩ ઇંડાં	૨ ઓસ ખાંડ	૨ ઓસ મેડો
---------	-----------	-----------

કુટ-રેડુ માટે:—

૪ સપરચંદ	૩-૪ તજના દુકડા	૬ એલચી
૧ મોટો ચમચો ખાંડ	૭ લવંગ	...

કસ્ટર્ડ માટે:—

૧ કપ દૂધ	૧ મોટો ચમચો મેડો	૧ મોટો ચમચો ઘ્રેન્ડી
૧ ઇંડાંની દાળ	૧૧ ચમચી વેનીલા	૧ રતલ બરફ
૧ મોટો ચમચો ખાંડ	૪ ઓસ ક્રીમ	...

સ્પંજ કેક માટે:—૩ આખાં ઇંડાં ભાંગી તેમાં બે ઓસ ખાંડ નાખી, ઘટ મેળવણી થાય ત્યાંસુધી ઓગળીટરે ખુબ ચઢાવવું, પછી તેમાં મેડો નાખી અગળે હાથે મીઠા કરવો. એક નાની થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવી. આઉન રંગનું ભુંજાય ને કાઢી તેના ચોરસ દુકડા કાપવા.

કુટ-રુટને માટે:--સપરચંદને છોલી તેના ટુકડા કરવા. તેમાં એક કપ પાણી, તજ, લવંગ ને ખાંડ નાખી, ચુલે મુકવું. જ્યાંસુધી સપરચંદ નરમ થાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. નરમ થાય ને ચુલાપરથી ઉતારી તેમાંથી તજ, લવંગ કાઢી લેવાં.

કસ્ટર્ડને માટે:--એક ઇંડિની દાળમાં ૧ ચમચો ખાંડ ભેળી બરાબર મીક્ષ કરવું, પછી તેમાં એક ચમચો મેડો મીક્ષ કરવો. એક કપ દૂધને જોશ પાડી તે ગરમ દૂધ ઇંડિની મેળવણીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકવું, ને જોશ પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું ને તેમાં વેનીલા ભેળવો.

ફીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી, તેને બરફ પર મુકી એગપીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, પછી બરફ પરથી કાઢી લેવી.

એક બીલોરી કાચનું મોટું મોલડ લઈ તેમાં પહેલાં નીચે સ્પંજ ફેકની સ્લાઇસો મુકવી, તે પર ૦૫ ચમચો ઍન્ડી નાખવો. પછી તેની પર સપરચંદના ટુકડા પાંચરી દેવા. તેની પર પાછી સ્પંજ ફેકની સ્લાઇસો ગોઠવવી, ને બાકીનો ઍન્ડી નાખવો. તેની ઉપર કસ્ટર્ડનું પડ કરવું, ને તેની ઉપર છેલ્લું ફીમનું પડ કરવું. જરાવાર મોલડને બરફ ઉપર મુકી ઠંડું થવા દેવું.

Water-melon Ices.

૧ તડબુચ

૮ રતલ બરફ

૧ રતલ બીડું કાળું મીઠું

૪ ઑસ ખાંડ

૦૧ ચમચી કોચીનલ

...

એક આખાં તડબુચને ઉપરથી ગોળ ફરતું થોડુંક કાપી તે કાપેલું ફાટલું કાઢી નાખવું, ને અંદરથી તડબુચનો લાલ ભાગ ચમચાએ ઓખવી કાઢવો, ને ટુકડા હોય તેને કપડામાં નાખી કડછીએ યા લાકડાના ચમચાએ ઘુંટી કાઢવા, જેથી બધો રસ નીકળશે. આશરે આઠ પ્યાલા રસ નીકળે તો ચાર ઑસ ખાંડ ભેળવી. તડબુચ મોટું હોય ને વધારે રસ નીકળે તો તે પ્રમાણમાં વધુ ખાંડ લેવી. ખાંડ મીક્ષ થાય ને તેમાં કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં.

આઈસફીમ બનાવવાના મોલડમાં એ મેળવણી નાખી, આસપાસ બરફના ટુકડા તથા મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૨૫ થી ૩૦ મિનિટમાં બંધાઈને તૈયાર થાય કે કાઢવું, ને તેને પાછું તડબુચના પોકળ કીધેલાં ફાટલામાં ભરી, ઉપર તેનું કાપેલું ડીચકું કાઢી નાખ્યું છે તે મુકી, આખું તડબુચ ટેબલ પર મોકલવું.

Harlequin Whipped Jelly.

રાઉનટ્રીઝ ટેબલ જૅલીનાં નીચલાં પેકેટો વાપરવાં:—

૧ પેકેટ રાસ્પબેરી જૅલી ૧ પેકેટ ઓરેન્જ જૅલી ૩ રતલ ખરફ
૧ પેકેટ ગ્રીનગેન્જ જૅલી ૧ કપ પાણી દરેક પેકેટ માટે ...
ગ્રીન, રાસ્પબેરી, ને ઓરેન્જ કલર દરેક ૦૧ ચમચી

દરેક જૅલીનાં પેકેટને જુદાં જુદાં ધનેમલના બોલમાં નાખી, તે દરેક બોલમાં અંકેક કપ ગરમ પાણી નાખી ૦૧૧ કલાક ભીંજવી રાખવું. રાસ્પબેરી જૅલીમાં રાસ્પબેરી કલરનાં ટીપાં, ઓરેન્જમાં ઓરેન્જ કલરનાં ને ગ્રીનમાં ગ્રીન કલરનાં ટીપાં નાખવાં. પછી ખરફ ઉપર અંકેક બોલ મુકી ઓગળીટરે પકતી માફક ચઢાવવું. એમ ત્રણે બોલને ચઢાવવું, પછી એક ફ્રેન્સી મોલ્ડમાં પહેલાં રાસ્પબેરી, પછી ગ્રીન ને છેલ્લાં ઓરેન્જ જૅલીનાં પડ કરવાં, ને ખરફ ઉપર એ પડ કરેલું મોલ્ડ મુકી વધારે ઘટ ખલામાંશ જેવું બંધવા દેવું. બંધાય કે મોલ્ડને સહેજ ડુકકાં પાણીમાં ૦૧ મિનિટ બોળી પછી એક પ્લેટમાં ઉંધું કરવું જેથી આખું નીકળશે.

જ મ.

Apricot Jam.

૧ રતલ જરદાળુ ૧ રતલ ખાંડ ...

જરદાળુને ડુબતાં પાણીમાં ભીંજવી રાખીને થોડીવારમાં ચુલે મુકવાં, બફાતાં અંદરથી ટૂંળીઆ જલદી નીકળી આવશે. સહેજ નરમ જેવાં થાય ને તેને કાઢી ઠંડા પાડવાં. પછી તેમાંથી ટૂંળીઆ કાઢી નાખવા. જરદાળુ કાઢી લીધા પછી તે જરદાળુને બાફતાં જે પાણી વધ્યું હોય, તે પાણીમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડમાં જોશ આવે ને તેમાં જરદાળુ નાખવાં, ને ધીમે ચુલે રાખી લચકા જેવું થાય ને કાઢવાં.

Orange Marmalade.

૧૨ નારંગી

નારંગીના ગરના વજન જેટલી ખાંડ

૨ નારંગીની છાલ

...

નારંગીને છોલી દરેક ચીરમાંથી ગર કાઢવો. એ નારંગીની છાલની સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં એ કપ પાણી નાખી તેમાં છાલની સ્લાઇસ નાખી ચુલાપર મુકવી. દસ મિનિટ પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું એ કપ પાણી નાખવું. એમ ત્રણવાર કરવું. જેથી નારંગીની છાલનો કડવાસ મટી જશે.

ખાંડમાંથી ૪ ઓસ ખાંડ કાઢી નારંગીના ગરમાં ભેળી ચુલે મુકવું, આકીની ખાંડમાં એ કપ પાણી નાખી તેનો ટાઇટ શીરો કરવો. તે શીરો પેલી ગરવાળી તપેલીમાં નાખી દેવો, ને જ્યાંસુધી ઘટ થાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. ઘણી ઘટ કરવી નહિ કેમકે ઠંડી પડતાં બંધાઈ જશે. માટે દૂધપાક જેટલી ઘટ રાખવી. પછી તેમાં ઉકાળેલી ઓરેન્જની સ્લાઇસ નાખવી.

Guava Jam.

૩ રતલ (૧૧) પેર

૩ લીંબુ

૩ રતલ ખાંડ

કાચીનલનાં બપ પુરતાં ટીપાં

૩ રતલ ખાવા લાયક પેર લેવાં. તેની પાતળી છાલ છોલી, તેના આડા બંને કટકા કરવા, પછી એક તપેલીમાં તે પુખ્ત એટલું, એટલે આશરે ૭ કપ પાણી નાખી બાફવા મુકવાં, બાફાય ને પાણી કાઢી નાખી પેરને ચમચાએ છુંદવાં ને રસ કાઢવો, બરાબર છુંદાય ને કટકામાં નાખી રસ ગાળી લેવો, ને પેર બફાતાં જે પાણી વધ્યું હોય, તે પેરના ગરનો જે કુચો નીકળ્યો, તેમાં નાખી તે ગરને ચમચાએ છુંદી, બધો રસ કાઢી લેવો, ને તે ગર જુદો રાખવો. એક તપેલીમાં ૩ રતલ ખાંડ નાખી તેમાં એ કપ પાણી રેડી શીરો કરવા ચુલે મુકવું. પેરના ગાળેલા રસમાં ૩ લીંબુનો રસ નાખવો. તે રસ ખાંડ પીગળે ને પાતળો શીરો થાય તેમાં નાખી ફેરવ્યા કરવું, (શીરો કરતી વખતેજ તપેલી મોટી લેવી, કારણ પેરનો રસ નાખ્યા પછી શીરો ઉભાઈ જશે) પછી સાધારણ રતાશ રંગ થાય એટલું કાચીનલ નાખી મીક્ષ કરવું, ને થોડો વખત ફેરવ્યા કરવું. એક પ્લેટમાં ચમચા જેટલું નાખી વચમાં આંગળી ભોકી એ ભાગ પાડવા. જે એ ભાગ મીક્ષ નહિ થાય તો થયલી જાણવી, નહિ તો

ચુલેજ રહેવા દઇ ફેરવ્યા કરવી. ઉપર શીણ આવે ને ફરતી કિનારીએ જે સફેદ ભાગ દેખાય તેને ચમચાએ કાઢી લેવો, ને અચર થાય ને સહેજ પાતળી ઉતારવી, કેમકે હંડી પડતાં ઘટ અંધાઇ જશે. જે વધારે ઘટ ઉતારશું તો હંડી પડતાં કટકા અંધાઇ જશે. તદ્દન હંડી પડે ને ખાટલીમાં ભરવી.

તૌફી.

Almond Toffee.

૧ રતર ખાંડ
૫ ઔસ બદામ

૧૧ ઔસ માખણ
૧ ચમચી વેનીલા

૧ ચમચી ભરી ક્રીમ
ઔફ તાર્તર

બદામને ખારી, છોલી, તેનાં બધે ફાડ્યાં કરવાં, ને તેને ધીમી ભટ્ટીમાં સુકવવી. આ તૌફી બનાવવામાં ખાંડ A નંબરની મોટા દાણાની લેવી, જેથી તૌફી મજાની પારદર્શક જેવી થશે. એ ખાંડ તપેલીમાં નાખી તેમાં એક કપ ભરી પાણી નાખી ચુલે શીરો કરવા મુકવી. પાંચ મિનિટ પછી તેમાં ક્રીમ ઔફ તાર્તર નાખવું. ખાંડમાં કચરો હોય તો ગાળી કાઢી પાછું ચુલે મુકવું. પછી શીરો ઘણોજ ટાઇટ થાય, ને બદામી રંગ પકડે કે અંદર બદામ નાખી દેવી, ને ફેરવ ફેરવ કરી અંદર વેનીલા નાખી ફેરવવું, એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ચુલાપરથી ઉતારીને તરતજ અંદર નાખી થાપવી, પછી જેવા ઘાટના કટકા કરવા હોય, તે મુજબ કાપ મુકી કટકા કરવા.

Cocoanut Bars.

૨ થાટી નાળિયેર
૧૧૧ રતલ ખાંડ

૧ ચમચી ભરી વેનીલા
૭-૮ કોચીનલનાં ટીપાં

નાળિયેરને સફેદ ખમણવું. (તળિયે સુધી ખમણવું નહિ) પછી તેમાંથી ૪ ઔસ તોલવું.

તપેલીમાં ખાંડ તથા મોટું પ્યાલું ભરી પાણી નાખી ચુલે મુકી ટાઇટ શીરો કરવો. પછી ઉતારી ધનેમલના બોલમાં શીરો નાખી તેમાં ખમણેલુ કાપડું ને વેનીલા નાખવો, પછી તે મેળવણીને માર્બલની ટેબલ ઉપર નાખી

તવાથા તથા છરી વડે ફેરવી ફેરવીને માવા જેવો નરમ ગોળો કરવો, ને તેના બે ભાગ કરવા. એક ભાગમાં કોચીનલ નાખી ગુલાબી બનાવવો. બીજા અડધા સફેદ ભાગને તપેલીમાં નાખી, નીચે થાળીમાં ગરમ પાણી રેડી ઉપર તપેલી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. એમજ કોચીનલવાળી તપેલીને પણ પાણીમાં મુકવી. જેથી મેળવણી સહેજ નરમ થશે.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે માખણ લગાડેલું સફેદ કામળ પાથરી, તેપર સફેદ મેળવણી રેડી, તેની ઉપર કોચીનલવાળી મેળવણી નાખી એમ પડ કરવાં ને દરવા દેવું. બાંધાય ને ગમે તે આકારના કટકા કાપવા.

Cocoanut Caramel.

૧૥ રતલ ખાંડ

૧૥ કપ દૂધ

૨ ચમચી વેનીલા

૧૥ નાળિયેર

૨ ઓસ માખણ

૧ ચમચી મીઠું

પોણો રતલ ખાંડમાં બે ઓસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડ સહેજ બદામી રંગ પકડે કે દૂધ નાખવું, ને બાકી રાખેલી પોણો રતલ ખાંડ નાખવી તથા મીઠું નાખવું. પછી થોડે વારે સહેજ ઘટ શીરો થાય કે ખમણેલું કોખરું નાખવું, ને પછી વધારે ટાઇટ એટલે ઘટ ખીર જેવું થાય કે ઉતારી પાડવું, ને તેમાં વેનીલા નાખવો, ને લાકડાંના ચમચાએ ખુબ ઘુંટવું જેથી મેળવણી ઘટ માવા જેવી થશે. પછી ટેબલ પર માખણ લગાડી તે પર મેળવણી નાખી બાંધવા દેવું. કઠણ થાય કે છરીથી ગમે તેવા આકારમાં કટકા કાપી કાઢવા.

Pistachio Nogat.

૨ ઇંડાંની સફેદી

૨ ઓસ બદામ

વેફર પેપર

૩ ઓસ આઇસીંગ શુગર

૨ ઓસ પરતાં

...

૬ મોટા ચમચા સફેદ મધ

૨ ઓસ ક્રીસ્ટલાઇઝ ચેરીસ

...

એક તપેલીમાં મધ, આઇસીંગ શુગર ને સફેદી ભેળી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામ, પરતાંને બાકી તેની ચચ્યાર સ્લાઇસો કરવી ને ભટ્ટીમાં થોડો વાર સુકવવી. શીરો ટાઇટ થયો છે કે નહિ તે તપાસવા માટે એક રકાબીમાં શીરાનાં ૫-૬ ટીપાં નાખી, તે કઠણ ગોળી વળે એવાં

અંધાયાં હોય તોજ તેમાં બદામ, પસ્તાં ને કાપેલાં ચેરીસ ભેળવાં ને તરત ઉતારી પાડવાં. એક વેફર પેપર લઈ તે પર એક ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી, છરીથી વેફર પેપરની કિનારી સુધી પાથરી, ખીજું વેફર પેપર ઢાંકી દેવું. ગમે તો આખાંજ રાખવાં, નહિ તો તેના દુકડા કરવા.

મલાઈની તૌફી.

૧૥ પાશેર મલાઈ	૦૧ ચમચી છુંદેલું	૦૧ ઓસ માખણ
૯ ચમચા ખાંડ	એલચી-ગાયફળ	...
૧ ચમચી વેનીલા	૯-૧૦ બદામની સ્લાઇસ	...

ખાંડમાં ૦૧ પ્યાલું પાણી નાખી ચુલે મુકી ઘણો ટાઇટ શીરો કરવો ને તેમાંજ મલાઈ નાખી દેવી, ને ધીમે ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી કલર જેવી અંધાય ને તેમાં વેનીલા નાખવો. પછી ઉતારી એક થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ નાખી દેવું, ને એક કાંસ્યાના તળ્યાંને જરાક માખણ લગાડી તે વડે ઢાપવી, પછી બદામની સ્લાઇસ નાખવી ને એલચી-ગાયફળ નાખી જરા અંધાયને કાપ મુકવો.

મીલક તૌફી.

૧૧ શેર દૂધ	૪ ઓસ માખણ	૧ ચમચી વેનીલા
૧ રતલ ખાંડ	૪ ઓસ ફીમ	...

દૂધને ચુલે મુકી કકડા પાડવા. દૂધપાક જોટલું ઘટ થાય ને તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી ચુલેજ રાખી થોડે વારે માખણ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, પછી ફીમ નાખીને ઘટ લચકા જેવું થાય ને વેનીલા નાખવો, રતાશ રંગનું થાય ને ઉતારવું, ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં નાખી દેવું, હરે ને કાપ મુકવા.

સકરકંદ ને ખમણની તૌફી.

૧ રતલ સકરકંદ	૩ વાટી નાળિયેર
ખાંડ (કંદ તથા નાળિયેરના ખમણના વજન જોટલી)	એટલે આશરે ૧૧ થી ૧૫ રતલ
૧૫ ઓસ માખણ	૧૫ ઓસ બદામ
૧૫ ચમચી છુંદેલું	૦૧૫ ચમચી એલચી-ગાયફળ
૧૫ ચમચી વેનીલા	૩-૪ ટીપાં કોચીનલ

૩ વાટી નાળિયેરને ખમણીને તેને નવટાંક દૂધમાં પીસવું, સકરકંદને છોલી તેમાં ચાર કપ પાણી નાખી બાફવા મુકવો, પાણી સુકાઈને કંદ નરમ થાય ને ઉતારી, કડછીથી ગરમ ગરમને ઘુંટી તદ્દન આરીક કરવો. તેમાં પીસેલું નાળિયેર ભેળી દેવું, બેઉ બરાબર આરીક થયેલું નહિ લાગે તો બેઉ ભેળ્યા પછી પાછું પીસી કાઢવું, કંદ ને ખમણના વજન જેટલી ખાંડ લઈ, તેમાં બે કપ પાણી નાખી તેને ચુલે મુકી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં કંદ ને ખમણ ભેળેલું નાખી ચુલાપર ખુબ ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડીવારે માખણમાંથી થોડું ખુમચાને લગાડવા રહેવા દઈ બાકીનું અંદર નાખવું, ને ઘણોવાર સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું ગોળા જેવું થવા આવે ને તેમાં એલચી, બયફળ, વેનીલા ને બદામની સ્લાઇસ નાખવી, ને રંગ લાવવા માટે કાચીનલનાં ટીપાં નાખવાં. તદ્દન સુકું થઈ રહે ને ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં નાખી દઈ થાપીને કટકા કરવા. ગમે તો કંદ નાખ્યા પછી તે ઘટ થાય ને બદામની સ્લાઇસને બદલે થોડી પીસેલી બદામ નાખવી.

Sharp's Toffee.

૦૧૧૧ રતલ પોલસનનું માખણ
૧ રતલ મેડા ખાંડ
૦૧ શેર દૂધ

૫ મોલ્ડ ચમચા ગોલ્ડન સીરપ
૦૧ નાની શીશી વેનીલા
૦૧ રતલ બદામ

બદામને બારી, છોલી ઝીણી ઝીણી કાપવી. એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી પીગજાવવું. માખણ પીગજે ને તેમાં ખાંડ નાખી હલાવ્યા કરવું, ખાંડ પીગજે ને ગોલ્ડન સીરપ નામે વેલાતી સીરપની બાટલી આવે છે, તેમાંથી પાંચ મોટા ચમચા સીરપ નાખવું, પાછું ચુલાપર રહેવા દઈ થોડોવાર ફેરવ ફેરવ કરી નીચે ઉતારવું. ઉતાર્યા પછી થોડો વાર હલાવ હલાવ કરી અંદર બધું ઠંડું દૂધ નામવું, ને પાછું ચુલે મુકી ચાલુ ફેરવ્યા કરવું. સહેજ ઘટ થવા આવે ને તેમાં બદામ ભેળી પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું, ને લચકા જેવું યાને ચીવટ તોંશી જેવું થાય ને વેનીલા નાખી થોડા વારમાં ઉતારવું. એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેમાં નાખી ઠંડું પડે ને ચોરસ કટકા કરવા. જોઈએ તો ઝીણા ટીશ્યુ પેપરના કટકા કરી તેમાં તેને લપેટવા.

પરચુરણ વાનીઓ.

Almond Tartlets.

૪ ઓસ બદામ	૩ ઓસ ખાંડ	૦૧૧ શેર દૂધનો માવો
૪ ઓસ માખણ	૩ ઇંડાં	...

Short Paste માટે:--

૪ ઓસ માખણ	૧ ઓસ ખાંડ	૧ ચમચી એકીંગ પાઉડર
૮ ઓસ મેડો	૧ ઇંડાંની દાળ	૨ ચમચા દૂધ

એક કાડીના બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઇંડાંની દાળ એ ત્રણેને ખુબ મીક્ષ કરવું. થોડી બદામની સ્લાઇસ કરવી ને બાકીની બદામને પીસવી. એક શેર દૂધને બાળી તેનો માવો કરવો. માખણ, ઇંડાં ને ખાંડની મેળવણીમાં પીસેલી બદામ તથા માવો ભેળવો. પછી તેમાં ૩ ઇંડાંની સફેદીને કદ ચઢાવીને નાખવી.

શોર્ટ પેસ્ટને માટે:-- એક પત્થરની ટેબલ પર ખાંડને વેલણે ઘણીજ બારીક કરી તેમાં એક ઇંડાંની દાળ નાખી મીક્ષ કરવી. પછી તેમાં ૦૨ રતલ માખણ નાખી હાથે મીક્ષ કરવું. પછી તેમાં મેડો નાખી તથા એ ચમચા જેટલું દૂધ નાખી મીક્ષ કરી મસળીને ગોળો કરવો, ને તેને વેલણથી વણી કાઢવું. તાર્ટલેટ્સના મોલ્ડને ઉંધું મુકી તે ઘાટે તેમાંની કાપી કાઢવાં. નાના મોલ્ડોને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ કસ્ટ નીચે મુકવો, છેક કિનારીવેર લાવીને બરાબર ચોંટાડવો, તેની ઉપર માવા બદામની મેળવણી ચમચો ભરીને મુકવી, તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ મુકવી. એમ જેટલાં થાય એટલાં ભુંજવા મુકવા.

Apple Chutney.

૧૧૧ રતલ સપરચંદ	૮ ઓસ સુલતાના દરાખ
૬ ઓસ ખાંડ	૧ મોટો ચમચો આખી રાઇ
૦૧૧ ઓસ સુંદ	૦૧૧ પ્યાલું સરકો
૨ કાંદા	૨ ચમચી મરચાંની ભુકી
૦૧૧ ચમચી મીઠું	...

સપરચંદને છોલી તેના કટકા કરવા. ૧ કપ પાણીમાં તેને નરમ ચેરવવા. નરમ થાય ને છુંદી કાઢવા. તેમાં ૦૧૧ કપ સરકો, ૦૧૧ ચમચી મીઠું નાખવું. બે છુંદણના કાંદા કાપી તે નાખવા. સુંઠને છુંદી તેને ચાળી તેનો બારીક ભુકો નાખવો. રાઈના દાણા નાખી મીક્ષ કરવા. જરાવારે મરચાંની ભુકી ને સુલતાના દરાખ નાખવી, છેલ્લાં ખાંડ નાખી ધીમી આંચે સુત્રાપર રહેવા દેવું. જ્યારે પાણી સુકાય ને ઘટ લચકા જેવું થાય કે ઉતારવું.

Crullers.

૪ ઑસ ખાંડ	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૦૧૧ ચમચી જવંત્રીનો ભુકો
૨ ઑસ માખણ	૩ ઈંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૦૧૧ રતલ મેડો	૦૧૧ ચમચી તજનો ભુકો	૦૧૧ રતલ ઘી

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડને લાકડાંના ચમચાથી મીક્ષ કરવું, તેમાં ૩ આખાં ઈંડાં નાખવાં ને ઘુંટવું. પછી તેમાં તજ ને જવંત્રીનો ભુકો નાખવો. તેમાં ૦૧૧ રતલ મેડો નાખવો ને દૂધ નાખવું, તે પાછું મીક્ષ કરવું. બાકીનો ૦૧ રતલ મેડો નાખી મીક્ષ કરવું. તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. બોલમાંથી બહાર કાઢી થાળી યા પત્થરની ટેબલ પર નાખી હાથે મસળવો. તેની મોટી ને પા ઈંચ જડી રોટલી વણવી. પછી ભાખરા માફક મોટાં ગ્લાસે કાતરવી. અને કાતરેલીમાં પાછું નાનું ગ્લાસ મુકી પાછું કાતરવું, જેથી રીંગ આવી O થઈ જશે. એક કલાઈમાં ઘીને કકડાવી તેમાં એને બદામી રંગના તળી કાઢવાં. લગભગ ભાખરાના સ્વાદનાં થશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૧૧ દળન બનશે.

Cheese Toast.

૨ ઑસ ચીઝ	૧ પાઉં	૦૧૧ ચમચી રાઈ
૧ ઈંડું	૦૧ ચમચી મરી	૬ ઑસ ઘી
૦૧ ચમચી મીઠું	૦૧૧ ચમચો મેડો	...

ચીઝને ખમણી તેની અંદર ૧ ઈંડાંની દાળ, મીઠું, મરી, મેડો, રાઈ, એ સધળું મીક્ષ કરવું. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળવી.

પાઉંની પાતળી કાતરી કરી કાંકા કાઢી નાખી ઘી કકડાવી તેમાં એકજ પડ બદામી રંગનું તળી કાઢવું. તળેલાં પડ ઉપર મેળવણી ૦૧ ઈંચ જેટલી

જાડી લગાડવી. પાછું ઘી કકડાવી મેળવણીવાળું પડ ઘીમાં નીચે રાખવું, ને બદામી રંગનું તળવું. પછી ફેરવવું, એટલે પેલું મેળવણીવાળું પડ ઉપસેલું લાગશે. પછી કાઢવું. એ ગરમ ગરમ વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

ઉપજા સામાનમાંથી આશરે ૮ થશે.

Cheese Patties.

૪ ઑસ ચીઝ	૪ ઇંડાં	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ „ મેડો	૧ કપ દૂધ	...
૧ „ માખણ	૦૧૧ ચમચી મીઠું	...

પકૃ પેસ્ટને માટે:--

૪ ઑસ મેડો	૧ ઇંડું	૧ ચમચી મીઠું
૪ „ માખણ	૪ રતલ બરફ	...

એક ઑસ માખણ તાવી તેમાં ૧ ઑસ મેડો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તે ઘટ થાય ને તેમાં ૧ કપ એટલે ૧૧૧ પાશેર દૂધ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. જોશ આવે ને ઘટ દૂધપાક જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં મીઠું, ને ૪ ઇંડાંની ઢાળ નાખીને મીક્ષ કરવું. પાછું એક મિનિટ ચુલે મુકી ફેરવીને ઉતારવું. પછી તેમાં ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણીને તેનો ભુકો તથા મરચાંની ભુકી નાખવી.

પકૃ પેસ્ટ માટે:--૪ ઑસ મેડામાં એક ઇંડાંની સફેદી ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. એક કાંસ્યામાં થોડો આઇસનો કટકો નાખી, તેમાં થોડું પાણી નાખવું, ને તે આઇસનું પાણી જરા જરા લઇ આટો મસળવો. મસળીને મઝાનો રોટલીના આટા જેવો ગોળો કરવો, પછી નીચે સાટો નાખી જાડી રોટલી જેવું મોટું ગોળ વણવું. ૪ ઑસ માખણના ચાર ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ એટલે એક ઑસ માખણ લઇ, તે મોટી રોટલી પર છરીએ ફરવું, લગાડી તે પર સાટો છાંટવો. પછી ગોળાઇનો એક છેડો ઉંચકી વચમાં લાવી, બીજી બાજુનો છેડો નાકે લઇ જવો. પછી તેને એક વાસણમાં મુકવું, ને તેની ઉપર બીજું એક વાસણ મુકી તેમાં આઇસનો મોટો કટકો મુકવો. એવી રીતે દશ મિનિટ રાખવું. પછી બહાર કાઢી, સાટો છાંટી પાછું વણવું, ને તે પર માખમનો બીજો લાથ લગાડી, ઉપર મુજબ વાળી, તેની ઉપર પાછું આઇસનું વાસણ મુકી દશ મિનિટ રાખવું, વાળેલા છેડા આગળથી પાછું

વળી, વાળીને ઉપર આઇસ મુકવું. એમ બધું મળી ચાર વખત કરવું. છેલ્લાં આઇસ પર મુક્યા પછી કાઢી, નીચે ઘણો જોવો સાટો છાંટી મોટો બાઉ રોટલો વણવો. પછી તેને નાનાં મોલ્ડની ધારથી કાપવો, ને તેને નાના નાના છુટાં મોલ્ડમાં નીચે મુકવો, નહિ તો એ કાપેલા કસ્ટને પેટી પેનના ખાંચામાં નીચે ગોઠવીને મુકવો, તેની ઉપર ચમચો ભરી ચીઝની મેળવણી મુકવી, ને ભુંજવા મુકવું, ઉપર પાછું કસ્ટનું પડ કરવું નહિ, આઉન રંગનું ભુંજવ ને કાઢવું.

Cheese Basket.

બાસ્કેટ માટે:—

૨ ઓસ મેડો	૦૧ કપ દૂધ	૦૧૧ રતલ ઘી
૧ ઇંડું	૦૧ ચમચી મીઠું	...
૦૧ ઓસ ચીઝ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુટ્ટા	...

અંદર મેળવણી ભરવા માટે:—

૪ ઇંડાં	૨ ઓસ માખણ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુટ્ટા
૧ કપ દૂધ	૨ ઓસ ચીઝ	...
૧ મોટો ચમચો મેડો	૧ ચમચી મીઠું	...

બાસ્કેટ માટે ૧ બોલમાં ઇંડું ડોલવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો મેડો ને થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઈ મેળવતાં જવું. પછી ચીઝને ખમણી તેનો ભુટ્ટો ભેળવો, અને મીઠું ને મરચાંની ભુટ્ટા મીક્ષ કરી ચાપટ જેટલી થટ મેળવણી કરવી. એક નાની કઢાઈમાં ઘીને કકડાવવું, તેની અંદર એક નાનું બાસ્કેટના આકારનું સાદું મોલ્ડ મુકવું. મોલ્ડ ખુબ તપે કે ચીપ્પાથી ઉંચકી બહાર કાઢવું, અને મેડાની મેળવણીમાં પોણી કિનારી સુંધી ફૂળે એટલું મુકવું, જેથી મેળવણી મોલ્ડને વળગી જશે. પછી તે મોલ્ડને કકડાવેલાં ઘીમાં મુકવું. થોડાં વારે આઉન કલરનું થાય કે કાઢી લેવું, અને મોલ્ડ પરથી બાસ્કેટ કાઢી લેવી. ઘણુંખરું મોલ્ડ પરથી બાસ્કેટ ઘીમાંજ નીકળી જાય છે. અંદર આઉન થાય કે મોલ્ડ બહાર કાઢવું, એવી રીતે બધી બાસ્કેટો તૈયાર કરવી.

અંદર ભરવા માટે મેળવણી તૈયાર કરવી. એક તપેલીમાં માખણ નાખી તે તવાય કે તેમાં મેડો નાખવો. તે ભુંજવ ને દૂધ નાખવું. થટ થાય ને

ઉતારવું. પછી તેમાં મરચાંની ભુકા, ચીઝ ખમણી તેનો ભુકા, ઈંડાં બાફી તેનો ભુકા ને મીઠું ભેળવું. એ સમ્રણાંને મીઠા કરવું. તૈયાર કરેલી બાસ્કેટમાં એ ભેળવણી ઉપર સુધી ભરવી.

Cheese Beignets.

૪ ઓંસ ચીઝ	૬ ઓંસ ઘી	૦૧ ચમચી મીઠું
૪ ઓંસ મેડો	૩ ઓંસ માખણ	૦૧૧૧ ચમચી મરચાંની ભુકા
૧ કપ દૂધ	૪ ઈંડાં	...

દૂધને ગરમ કરવું, પછી તેમાં મેડો નાખતાં જ્યાં મીઠા કરતાં જવું. (ગાંગડા થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી) તેમાં માખણ ભેળવું. થટ ખીરાં જેવી ભેળવણી થાય કે ઉતારી તેમાં ચીઝનો ભુકા, મરચાંની ભુકા, મીઠું ને ઈંડાં ભેળવાં, ને ખુબ મીઠા કરવું.

ઘીને ખુબ કકડાવવું, તેનાં એ ભેળવણીમાંથી અંકક ગોળો કાઢી ઘીમાં બદામી રંગના (કરકરીયાં માફક) તળી કાઢવાં. એક પ્લેટ ભરીને થશે.

Cheese Macaroni.

૪ ઓંસ મેકરોની	૧ કપ દૂધ	૧ ઈંડાંની દાળ
૩ ,, ચીઝ	૧ ચમચો મેડો	૦૧૧૧ ચમચી મીઠું
૨ ,, માખણ	૦૧ ચમચી દળેલી રાઈ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકા

એક તપેલીમાં ૩ કપ પાણી ગરમ કરવું, ને તેમાં મેકરોની ને ૦૧૧ ચમચી મીઠું નાખવું. મેકરોની નરમ બધાય ને તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણવું. એક ઓંસ માખણને તાવી, તેમાં મેડો સહેજ બદામી ભુંજવો. દૂધમાંથી એક ચમચો રહેવા દહ બાકીનું નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી લાદી જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં ૧૧૧ ઓંસ ખમણેલું ચીઝ, ૦૧ ચમચી મીઠું ને એક ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું, પછી તેમાં મેકરોની ને મરચાંની ભુકા નાખવી. રાઈને એક ચમચા દૂધમાં ચઢાવી તે પાણી તેમાં ભેળવી. બાકીના માખણમાંથી ૧ ચમચી જેટલું માખણ ડીશને લગાડી તેમાં મેકરોની નાખવી, પછી બાકી રહેલું ચીઝ ઉપર ભભરાવી તે પર છુટું છુટું થોડું માખણ મુકી ભટ્ટીમાં ભુંજવું, બદામી જેવું થાય ને કાઢવું.

Cheese Straw.

૮ ઑસ મેડો	૪ ઑસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું
૪ ઑસ ચીઝ	૧ ઇંડાની દાળ	૦૧ ચમચી મરચાંની લુકી
દૂધ ખપ મુજબ

એક કાડીના બોલમાં ઇંડાની દાળ, માખણ, મીઠું ને મરચાંની લુકી મીક્ષ કરવી. પછી તેમાં ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણીને તેનો લુકો નાખવો. પછી તેમાં થોડો થોડો કરી બધો મેડો નાખી મીક્ષ કરવું. તે મેળવણીને પત્થરની ટેબલ પર ખુમચામાં નાખવી. જ્યાંસુધી નરમ થાય ત્યાંસુધી ખપતું ખપતું દૂધ નાખી મસળતાં જવું, ને ઘઉંના આટાની રોટલી જેવો નરમ આટો બાંધવો. પછી તેનો મોટો પાતળો રોટલો વણવો. તેમાંથી ૦૧ ઇંચ પહોળી ને આશરે એક વેંત જેટલી સાંખી પાતળી ચીપો છરીથી કાપી કાઢવી. તેને ખુમચામાં મુકી મઝાની બદામી રંગની ભુંજ કાઢવી.

Chestnut Mould.

૦૧૧ રતલ ચેસ્ટનટ	૪ ઑસ ફીમ	૨ કપ દૂધ
૧ પેકેટ શીવર્સ લેમન જૅલી	૩ રતલ ખરફ	૧ ઇંડું
૦૧૧ ચમચી વેનીલા	૩ ચમચા મેડા ખાંડ	૦૧ ઑસ જીલેટીન
...	૧ ઑસ પસ્તાં	...

શીવર્સનું લેમન જૅલીનું પેકેટ લઈ તેમાં બે કપ ગરમ પાણી નાખવું. થોડે વારે ઓગળી જશે. જીલેટીનને ૦૧ કપ પાણીમાં ૦૧ કલાક ભીંજવવું. પછી ચુલે મુકી પીગળે કે ઉતારવું. એક બોલમાં એક ઇંડું નાખી તેમાં મેડા ખાંડ નાખી મીક્ષ કરવું. ૧ કપ દૂધને ઉકાળવા મુકવું. કકડો પડે કે ઇંડાની મેળવણીમાં તે ગરમ દૂધ નાખવું. મીક્ષ કરી પાછું ચુલે મુકવું, ને કકડો પડ્યા અગાઉ ઉતારી ઠંડુ પડવા દેવું. ચેસ્ટનટના કોટલાં કાઢી તેના ટુકડા કરવા ને તેમાં એક કપ દૂધ નાખી ચેસ્ટનટને બાફવા મુકવાં. નરમ થાય ને ઉતારી તેમાં દૂધ ઇંડાની મેળવણી, ઉકાળેલું જીલેટીન તથા વેનીલા ભેળવો. ફીમને ખરફ પર મુકી ઓગળીટરે ચઢાવવી. ઘટ થાય કે તેને પણ ઉપલી મેળવણીમાં ભેળવી. એક મોલમાં નીચે તળીએ થોડી લેમન જૅલી નાખી ખરફ પર બાંધવી. પછી પસ્તાંને કાપી તે બંધાયેલી જૅલી પર ગમે તે તરાંહે ગોઠવવાં. પછી જરા લેમન જૅલી નાખવી. તે પાછી બંધાય તેટલાં ચેસ્ટનટના

મોહડને બરફ પર ઘટ બાંધવું, ને તે બંધાયલું જલ્દી પર નાખવું. બાકીની લેમન જલ્દી રેડી દેવી, ને બરફ પર ઘટ બંધાવા દેવું. બંધાય ને કુકાં પાણીમાં તે મોહડને બોળી એક ડીશમાં આપું બહાર કાઢવું.

Geneva Wafers.

૩ ઓસ મેડો	૪ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૩ ઓસ માખણ	૦૧ રતલ ફીમ	૧ રતલ બરફ
૨ ઇંડાં	૨ ચમચા એપ્રીકોટ નમ	...

બે ઓસ માખણમાં ૩ ચમચા ખાંડ નાખી ખુબ મીક્ષ કરવું. પછી તેમાં એક ઇંડું નાખી મીક્ષ કરવું, ને જરા વારે બીજું ઇંડું નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં પોણી ચમચી વેનીલા નાખવો, ને છેલ્લાં મેડો નાખી બરાબર મેળવવું. એક ઢાંકણ લેવું, કે જેના તળ્યાંનો ગોળ ભાગ એક સાધારણ પુરી જેટલો મોટો હોય, તેની પર માખણ લગાડી, તે પર ઉપલી મેળવણી એક ચમચા જેટલી નાખવી, ને છરીથી ગોળ ફરતી પહોળી કરી દેવી, ને તે ઢાંકણ ભુંજવા મુકવું. જરા ફીમ જેવું ભુંજતય ને છરીથી ઉપાડી કાઢી લેવું, ને એક વેલણના દાંડા પર વીંટાળી દેવું, ને પછી ધીરેથી તે દાંડા પરથી કાઢી લેવું, એ પ્રમાણે અંકેક બનાવીને જુદાં જુદાં ભુંજવાં અથવા એક મોટી ખુમચીના તળિયાં પર બે ત્રણ સામટાં પુરીને ભુંજવાં. ફીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી, બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. તેમાં ૦૧ ચમચી વેનીલા ભેળવો. પેલાં તૈયાર કરેલાં વેફરમાં એક છેડેથી થોડી ફીમ ચમચાએ નાખવી, ને બીજે છેડેથી ચમચાએ સમાય તેટલી જામ ભરવી. એમ બધાં તૈયાર કરવાં. આટલા સામાનમાંથી ૧૪ થશે.

Dates Savoury.

૦૧ રતલ ખજૂર	૪ ઓસ માખણ	૬ ઓસ ઘી
૨ ઓસ બદામ	૬ ઓસ મેડો	૦૧૧ ચમચી મીકું
૩ ઓસ ચીઝ	૧ ઇંડાંની દાળ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભુકી

ચીઝને ખમણવું. ખજૂરને જરા ચીરી તેમાંથી ઠણિયા કાઢી નાખવા. બદામને બાફવી. એક મોટા ચમચા જેટલું ઘીને તાવવું. બદામ પર ૦૧ ચમચી મીકું ભભરાવવું, અને તે બદામ ઘીમાં નાખી બદામી તળી કાઢવી. પછી

તેને મશીનમાં પીસવી, ચીરેલાં ખજૂરની અંદર તે બદામનો લુકા દાખી દાખીને ભરવો. એ ઔસ માખણને તારી એમાં એ ખજૂરને સહેજ નરમ તળી કાઢવાં.

ચીઝના લુકામાં એ ઔસ માખણ, ૧૧ ચમચી મરચાંની લુકી તે મીઠું તથા એક ઈંડાંની દાળ નાખવી, તે છરી છરીથી મીક્ષ કરવું. પછી થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ લાથે મીક્ષ કરતાં જવું, તે નરમ રોટલી માફક આટો બાંધવો. પછી તેને સહેજ જાડી રોટલી જેવો વણવો, અને એક નાનાં ડ્રુલ્યાંથી યા નાનાં ગ્લાસથી ભાખરા માફક ગોળ કાપી કાઢવા. એ દરેક કાપેલા ભાખરામાં અકેકું તળેલું ખજૂર મુકી દેવું, અને છેડા દાખી દેવા, એટલે ચપટાં જેવો આકાર લાગશે. એવી રીતે બધાં તૈયાર કરવાં અને ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવાં. કાઢને તળેલાં નહિ ગમે તો ભટ્ટીમાં બુંછ કાઢવાં. બુજેલાં કરતાં તળેલાં વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

Guava Cheese.

૬ પેરનો ગર ૧ રતલ ખાંડ ૨ લીંબુની ચીર ૧ ચમચી માખણ

પેરની જામ બનાવતી વખતે રસ જામમાં વાપર્યા પછી જે હળિયા સાથનો ગર વધ્યો હોય, તેને એક જાંજરા ખાદીના કટકામાં નાખી, તે કટકો તપેલીપર બાંધવો, તે તે ગરપર જોરથી લાથે કડછી ફેરવવી, જેથી ગર નીચે પડશે, તે હળિયા કટકામાં રહેશે. પછી ગરમાં ખાંડ તે લીંબુની એ ચીરનો રસ નાખી તપેલી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ થાય તે એને પણ પેરની જામ માફક રકાબીમાં એક ચમચા જેટલું કાઢી, આંગળી ભોકી તપાસવું. થાય તે ઉતારવું તે કાચીનલ નાખવું. એક પ્લેન મોલડને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી, ગમે તો મોલડને આઇસમાં બાંધવું, નહિ તો ૨૪ કલાક એમજ રહેવા દેવું, કે પોતાની મેળે બાંધાશે. આઇસપરનું મોલડ બરાબર ઠંડું થાય તે બાંધાય તે મોલડમાંથી બહાર કાઢવું.

Porridge.

૩ ઔસ કવેકર્સ ઓટસ
૩૧ કપ પાણી

૧૧ ચમચી મીઠું
દૂધને તે ખાંડ મરજી મુજબ

૩ ઑસ કવેકર ઓટસમાં ૩૫ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું, ને અવારનવાર ફેરવવું, લગભગ ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ ચુલે રાખવું. પાણી સુકાય ને ઉતારવું. (જો કવેકર ઓટસને પહેલાંથી થોડાં ટંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખ્યા હોય તો ચુલાપર ચેરવતાં દશેક મિનિટજ લાગશે.) ખાતી વખતે દૂધ ને ખાંડ મરજી મુજબ જોઈએ તેટલું ભેળવું.

જો ઓટમીલની પોરીડજ બનાવવી હોય તો તેને જરૂર ૦૫ કલાક ટંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખવા.

Foam Sweets.

૨૫ કપ ખાંડ	૦૫ કપ અખરોટનો ભુકો	૧ ચમચી વેનીલા
૦૫ કપ ગોલ્ડન સીરપ	૨ ઑસ ચેરીસ	૨ ઇંડાંની સફેદી
૧ કપ કાપેલી બદામ-	૧ કપ ગરમ પાણી	૦૫ ચમચી ક્રીમીનલ
પસ્તાંની સ્લાઇસ	૦૫ ચમચી મીઠું	૦૫ ચમચી માખણ

એક તપેલીમાં ખાંડ, ગોલ્ડન સીરપ, તથા ૧ કપ ગરમ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખુબ જોશ આવે ને ૦૫ ચમચી મીઠું નાખવું. એક રકાળીમાં પાણી લઈ તેમાં એ ચાસનાં ૩-૪ ટીપાં નાખી તપાસવું, ને જો ગોળી વળે તો જાણવું કે ચાસ તૈયાર થયો છે, પછી તરત ઉતારી પાડવો. સફેદીને ખુબ કદ ચઢાવી તેમાં એ ગરમ ગરમ શીરો તથા વેનીલા નાખવો, ને એગળીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. પછી ક્રીમીનલનાં ટીપાં નાખવાં, ને પાછું ચઢાવવું. બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કરી લટ્ટીમાં બદામી રંગની ભુંજવી, અને તે નાખવી. અખરોટનો ભુકો ને ચેરીસને કાપી તે ભેળવાં, અને ચમચાએ જોરમાં ઘુંટવું. ખીર જેવું ઘટ કરવું, એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી છરીથી સફાઈદાર કરવી. બંધાઈ જાય ને ગમે તેવા કટકા કાપી કાઢવા.

Mava Puff.

૧૫ શેર દૂધ	૦૫ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧ ચમચો ખાંડ	૦૫ ચમચી વેનીલા

૫૬ પેસ્ટને મારે:—

૦૫ રતલ મેડો	૦૫ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ચોખ્ખો આટો
૦૫ રતલ માખણ	૪ રતલ ઘરફ	...

૧૧ શેર દૂધને ચુલે મુકી થોડું બળે ને ખાંડ નાખવી, ને ફેરવ્યા કરી માવા જેવું ઘટ થાય, ને ઉતારી તેમાં એલચી-જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો.

પદ પેસ્ટ માટે:—૦૧ રતલ મેડામાં ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી, થોડું આઈસનું પાણી કરી તે ઠંડું પાણી લેતાં જઈ આટો બાંધવો, ઘણાવાર ગુંદી રોટલી જેવો પોચો કરવો, તેનો ગોળો કરી આટો ભભરાવી મોટો રોટલો વણવો. ૦૧ રતલ માખણના ચાર ભાગ કરી તેમાંનો એક ભાગ વણેલી રોટલી પર ફરતો લગાડવો. તે પર ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવી તે રોટલીને ત્રણ ભાગે વાળવી. એક ખુમચામાં થોડું આઈસ મુકી, તે પર એક ઢાંકણ કે ડીશ મુકી તે પર વાળેલો રોટલો મુકવો, તેની ઉપર બીજી ખુમચી મુકી તેમાંથી થોડું આઈસ મુકી, ૦૧ કલાક રહેવા દેવું. પછી સાટો ભભરાવી પાછું વણવું. તેની પર માખણનો બીજો ભાગ મુકી, ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવી, ત્રણ પડે વાળવું. પાછું ઉપર પ્રમાણે આઈસમાં મુકી ૦૧ કલાક રહેવા દેવું. એમ ચાર વખત વણી માખણના ચાર ભાગ પુરા કરવા. (માખણ પર ભભરાવવા માટે ચોખ્ખાનો આટો વાપરવો, ને રોટલી વણવા માટે મેડો વાપરવો.) છેલ્લી વખતે આઈસમાંથી જરા વારમાં કાઢવું, ને ઉપર નીચે મેડો લઈ પાતળું વણવું, ને તેના સરખા બે ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ લઈ પાછું જરા પાતળું વણી તેના ચોરસ ૬ ભાગ કરવા. બીજા ભાગનેથી વણી તેના ૬ ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી ચાર ભાગ થશે. માવાનાથી ચાર ભાગ કરવા. આટાના એકેક ભાગ પર માવાનો એકેક ભાગ મુકી ત્રિકોણ આકારે વાળવો. એક ખુમચામાં કાગળ મુકી તે પર એ પદ છુટાં મુકી ભુંજવા મુકવાં. આઉન થાય ને કાઢવાં.

માવાને બદલે એજ મુજબ કોઈથી જાતની જામ ભરીને બનાવવાં.

Mava Fritters.

૦૧ રતલ માવો	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૦૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૩ ઓઈલ ઘી	૦૧ ચમચી છુંદેલું	૮-૯ ટીપાં એસન્સ ઓફ રોઝ
૨ ઇંડાં	એલચી-જાયફળ	૬-૭ ટીપાં વેનીલા
૩ ચમચા ખાંડ	૧૧૧ ઓઈલ બદામ	...
૦૧ રતલ મેડો	૧૧૧ ઓઈલ કીસમીસ દરાખ	...

બદામને બાફી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં એક ચમચી ભરીને ઘી નાખી, તેમાં બે ચમચા ખાંડ, બદામ, ને દરાખ નાખી ચુલે મુકવું. તેને ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં સફેદ હોય તેટલાંજ એક મોટો ચમચો ભરીને મેડો નાખવો. પછી માવો નાખી મેળવી ઉતારી પાડી તેમાં વેનીલા, તથા છુંદેલું એલચી-બનયફળ નાખવું, ને ઠંડું પડવા દેવું. ઠંડું પડે ને તે મેળવણીમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી, હાથ પર થાપી ક્વાખ જેવા કરવા. બે આખાં ઇંડાંમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી ચઢાવવાં, પછી ૩ ચમચા ભરી મેડો ને મોટો ચમચો દૂધ નાખી ડોહવવું, ને તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. રોઝ એસન્સના ટીપાં નાખવાં, તેમાં માવાના ગોળા બોળી, બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં તે ગોળાને બદામી રંગના તળી કાઢવા. પછી ધીમી ભઠ્ઠીમાં થોડો વાર મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૭ ફ્રીનર્સ થશે.

Macaroons.

૦૧૧ રતલ બદામ

૨ મોટા ચમચા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ

૦૧૨ રતલ ખાંડ

૩ ઇંડાંની સફેદી

બદામને બાફી, છોલી, ધીમી ભઠ્ઠીમાં બીનાશ સુકાવા મુકવી. પછી તેને મશીનમાં પીસવી, યા એક ઇંડાંની સફેદીમાં પાટાપર પીસવી, (પીસવામાં સફેદીજ લેવી, પાણી લેવું નહિ) ખાંડને પાટાપર મુકી પીસી ચાળણીએ ચાળવી. પછી પીસેલી બદામમાં ખાંડ ભેળવી. તેમાં અડેક પછી બે ઇંડાંની સફેદીમાંથી અડેક લઈ ૧૫ મિનિટ સુધી ખુબ મીકસ કરવી. પછી એક ખુમચામાં ટીસ્કુ પેપર મુકી તે પર જરા માખણ લગાડવું, યાંતો બ્રાઉન પેપર મુકી તે પર છુંદીને ચાળેલી ખાંડ લભરાવવી. પછી બદામની મેળવણીને એક કાગળના પડામાં ભરી, એક હાથે પડાનું કાગળ ઉપરથી દાખતાં જઈ, નીચેના ભાગમાં નાકું પાડી, થોડી થોડી મેળવણી મેકેન્સના આકારે છુટી છુટી પુરવી. પછી ઘણી ધીમી ભઠ્ઠીમાં તે બદામી રંગના થાય ત્યાંસુધી ભુંજવાં. પછી બહાર કાઢી, સહેજ ઠંડાં પડે કે કાગળ પરથી ઉપાડી લેવાં.

Macaroon Tartlets.

શોર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—

૫ ઑસ માખણ	૧ ઑસ ખાંડ	૨ ચમચા દૂધ
૮ ઑસ મેડો	૧ ઇંડાની દાળ	...

અંદર મેળવણી ભરવા માટે:—

૨ ઑસ બદામ	૪ ઑસ ખાંડ
૩ ઇંડાની સફેદી	૦૧ ટીન જામ (સ્ટ્રપબેરી યા સ્ટ્રોબેરી)

શોર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—એક બોલમાં માખણ, ખાંડ, ને ઇંડાની દાળ નાખી ચમચાથી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી ચઢાવવી. પછી તે મેળવણી ટેબલપર યા ખુમચામાં નાખી, તેમાં થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ મસળતા જવું. ૭ ઑસ મેડો વાપરવો. પછી તે આટાની મોટી રોટલી વણી, તેને બીસ્ટ્રાટ કટરે યા તો ડુલ્યાં કે ગ્લાસે ભાખરા માફક ગોળ કાપી કાઢવી. તાર્તલેટ્સના મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં એક ભાગ મુકવો ને હાથે હાથે મોલ્ડની કિનારી સુધી તે આટાને લાવવો. એટલે મોલ્ડના શેષ જેવો બનાવવો. તેની અંદર ૦૧૧ ચમચી જેટલી જામ ભરવી.

શીલીંગ માટે એટલે અંદર મેળવણી ભરવા માટે એક બોલમાં ઇંડાની સફેદીને નાખી, એગબીટરે કહણુ કફ ચઢાવી, તેની અંદર થોડી થોડી ખાંડ નાખતાં જવી ને ચઢાવતાં જવું, એમ જ્યાંસુધી ખાંડ ખલાસ થાય ત્યાંસુધી ચઢાવ્યા કરવી. બદામને બારી મશીનમાં પીસવી, અને ચઢાવેલી સફેદીમાં ભેગવી. પછી એ મેળવણીમાંથી એક ચમચા જેટલી મેળવણી લઈ પેલાં જામના મોલ્ડમાં ઉપર સુધી ભરવી. આટાની પુરી કાપતાં પટ્ટી વધશે તેને મસળી કાઢી, તેમાં બીજો ૩-૪ ચમચા જેટલો મેડો નાખી દૂધ વડે નરમ બાંધવો, અને તેની પાતળી રોટલી વણી, તેમાંથી ઘણીજ દોરી જેવી પાતળી પટ્ટી કાપી કાઢવી, ને તે તૈયાર કરેલાં મોલ્ડ ઉપર આડકત્રી ૫-૬ ગોઠવવી. ને મોલ્ડને ધીમી લટ્ટીમાં બુંજવા મુકવાં. બદામી રંગનાં બુંજાય ને કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી ૧૫ તાર્તલેટ્સ થશે.

Meringues.

૦૧ રતલ ખાંડ	૦૧ લીંબુનો રસ	૧ રતલ બરફ
૩ ઇંડાની સફેદી	૦૧ રમલ ક્રીમ	૧ ચમચો ખાંડ ક્રીમ માટે

છંડાંની સફેદાને એગળીટરે ચઢાવવી. પછી તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી પાછું ચઢાવવું. ઘણું ચઢાવ્યા પછી એક કાગળનો પડો કરી તેમાં મેળવણી ભરવી, ને પડાની નીચેથી અણીવાળો ભાગ થોડો કાપવો. લાકડાનું આરણ્યું લઈ તેની પર સફેદ કારો તાવ મુકી તે પર ખાંડને વારી બારીક કરી તે છાંટવી, અને પડને ઉપરથી દાખી લાંબી કાટી જેવો આકાર તે કાગળ ઉપર પાડવો. એમ સઘળાં છુટાં છુટાં પાડી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. ઉપરનું પડ ભુંજાય ને સફેદ જેવાંજ હોય કે કાઢવાં. દરેકને ઉંચકી તળેના પડમાંથી ચમચો ભરીને નરમ ભાગ કાઢી નાખવો, તો અર્ધાં છંડાંના કાટલાં જેવું થશે.

ઢીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી બરફ પર મુકી એગળીટરે ખુબ ચઢાવવી. પછી પેલાં અર્ધાં છંડાંના કાટલામાં એક ચમચો ભરીને ઢીમ મુકી તે પર બીજું કાટલું ઢાંકી દેવું. જેથી આખાં છંડાં જેવો આકાર બનશે.

ઢીમને બદલે ગમે તો કાંઈ બતની જામ ભરવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૬-૭ થશે.

રમર તમર ટોસ્ટ.

૧૥ મોટો ચમચો માખણ	૪ છંડાં	૨ ચમચા મેંડા
૧ મોટું પાંઉ	૩ ઓસ ઘી	૦૧ ચમચી મીઠું
૨ મોટાં ટામોટાં	૦૧ શેર દૂધ	...

ટામોટાંમાં એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવાં, ને પાણીને જોશ આવે કે ટામોટાં કાઢી છાલ છોલવી. પછી તેના ચાર ભાગ કરી વચમાંથી બી કાઢી નાખી બાકીનાને જરીથી છુંછા જેવાં કરવાં.

માખણમાં મેંડા, છંડાં, મીઠું, દૂધ તથા છુંદેલાં ટામોટાં નાખી ચુલે મુકવાં, ને ઘટ ખીર જેવું થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું ને પછી ઉતારવું.

પાંઉની પાતળી સ્લાઈસ કરી આસપાસના કાંઠા કાઢી નાખવા, ને ઘી કકડાવી તેમાં તે પાંઉના ગરને બદામી રંગનો તળી કાઢવો, ને તે પર ઉપલી મેળવણી મુકી જરીથી સફાઈદાર લગાડી દેવી. એ પ્રમાણે બધા ટોસ્ટો કરવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૧૦ ટોસ્ટ થશે.

Lemon Tartlets.

૪ ઔસ માખણ
૩ ઇંડાની દાળ

૪ ઔસ ખાંડ
૧ લીંબુનો રસ

૦૧ લીંબુની છાલ
...

શોર્ટ પેસ્ટને માટે:—

૪ ઔસ માખણ ૨ ઔસ ખાંડ ૫ ઔસ મેંડા ૧ ઇંડાની દાળ

શોર્ટ પેસ્ટ માટે:—પથરની ટેબલપર ખાંડને ખારીક વાટવી. પછી તેમાં માખણ ને એક ઇંડાની દાળ નાખી હાથે મીક્સ કરવું. પછી થોડો થોડો કરી બધો મેંડા નાખતાં જઈ મસળીને ગોળો કરવો.

એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઇંડાની દાળ નાખી બરાબર મીક્સ કરવું. પછી એક લીંબુનો રસ નાખવો, ને અર્ધાં લીંબુની છાલ ખારીક કાપી ભૂંડા કરીને તે નાખી મીક્સ કરવું. તાર્તલેટ્સના નાના મોલ્ડને માખણ લગાડવું. ઉપલા પેસ્ટનો ગોળો વેલણે મોટો વણવો, ને મોલ્ડને ઉંધું મુકી તેટલો કાપી, મોલ્ડની અંદર તે પેસ્ટ મુકી હાથે બરાબર દાખવો, તેની પર ઉપલી મેળવણી ચમચાએ મુકવી, એમ બધાં તૈયાર કરી ભુંજવા મુકવાં. છેલ્લાં ધીમી ભટ્ટીએ રહેવા દેવાં, કે નીચેનો પેસ્ટ કાચો રહે નહિ.



દેશી રીત મુજબનું મીન્યું.

સવારનો નાસ્તો—૧.

આખી દાળનાં ઇંડાં
મોગલાઇ ખુરમો
રવો
પાંઉં, માખણ
કુટ

અપોરનું ભોજન.

કાલમીનું ડીશ
પપાંઉંની ગ્રેવીમાં કટલેત્સ
ચોખ્ખાની રોટલી
પલાવ
દહીંની કઠી
પસ્તાં પાપડી

રાતનું ભોજન.

ખરમીસ મરઘી
ગુવારશીંગના કટલેત્સ
હુસેની સીક
ઘઉંની રોટલી
શીરની
કાપરાંપાક

મીન્યું—૨.

સવારનો નાસ્તો.

અંખાર પર ઇંડાં
ગોસનો ખીમો
મલીદો
પાંઉં, માખણ, જામ
કુટ

અપોરનું ભોજન.

ભુંજેલાં ભેજાં
માછલીના કટલેત્સ
ચોખ્ખાની રોટલી
ધાનશાક
કચુંખર
કાપરાંના કવાખ
બદામની પુરી

રાતનું ભોજન.

ગોસનું બફાત
કાલમીનો ભુંજેલો સાંસ
પટેટા ચૌપ્સ
ઘઉંની રોટલી
આસુદી
પુરી

મીન્યું—૩.

સવારનો નાસ્તો.

સેવનો જરદો
ભુંજેલાં ઇંડાં
બદામપાક
પાંઉં, માખણ, જામ
કુટ

અપોરનું ભોજન.

પટેટામાં મરઘી
પાંદડાંમાં ભુંજેલી માછલી
ચોખ્ખાની રોટલી
તરકારીની ખીચડી
માછલીનો સાંસ
દોઢનો હલવો

રાતનું ભોજન.

મસાલાના ખડીયા
ખીમાનું મોલડ પટેલાના ચતક સાથે
શામી કવાબ
ઘઉંની રોટલી
મેવની ગોળપાપડી

MENU—1.**Breakfast.**

Porridge.
Fish-Cutlets
Herbs Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Celery Cream
Fish and Prawns Pie
Mutton Croquettes
Pork Bafat and Rice
Tipsy Pudding

Dinner.

Royal Soup
Fish Stew
Mutton Potato Pie
Chicken Galantine
Cheese Straw
Bird-nest Jelly
Coffee

MENU—2.**Breakfast.**

Boiled Fish
Flit Bringol
French Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Asparagus Cream
Fish Balls
Grilled Chops
Chicken Risoto
Sponge Rolly Pudding

Dinner.

Almond Soup
Fish Rolls
Cold Mutton
Chicken Pie
Cheese Basket
Velvet Cream
Coffee

MENU—3.**Breakfast.**

Fried Fish
Chicken Fritters
Eggs Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Tomato Cream
Fish Scallop
Mutton Cutlets with
Tomato Sauce
White Curry and Rice
Cocoanut Pudding

Dinner.

Mock Turtle Soup
Fish Mayonaise
Mutton Cream
Roast Fowl
Cheese Beignets
Trifle Pudding
Coffee

ખોરાકમાં સમાએલાં તત્વો વિષે.

આ ચોપડીમાં કેટલાંક મોં સ્વાદીઆં પકવાનો બનાવવાની સમજ આપી છે. આ વાનીઓમાંથી અવારનવાર એકાદ બે વાની એક કુંડુંબની બાનુ પોતાના હાથે સફાઈ સુધ્ધાઈથી બનાવી પોતાનાં ઘણી, બચ્ચાંઓને ખવાડે, તો તેની લહેજત ને મજા, ટેબલપર પીરસાએલાં ભરચક આઈતાં પકવાનો કરતાં જુદીજ રીતે ખુશાલી પેદા કરનારી થઈ પડે છે, અને તેજ વેળા સ્ત્રી જતીનો આ અગત્યનો હુન્નર સંપાદન કરવાની ખુબીની તે પીછાણુ કરે છે. પણ એક બાનુએ આ પકવાનો બનાવી જાણવામાંજ માત્ર રાંધણુકળાનું સંપૂર્ણ જ્ઞાન સમાઈ જતું નથી. પણ આજના Science ના આગળ વધેલા જમાનામાં દરેક ઘર ઘણીયાણીએ ખોરાક માંહેલાં તત્વોને લગતી સાધારણ માહિતી ધરાવવી જરૂરની છે. કયા ખોરાકમાં કંઈ જાતનું તત્વ છે, તે શરીરના બંધારણને માટે કેવી રીતે ઉપયોગી છે, ખોરાક પકાવતી વખતે ઉપયોગી તત્વોની જાળવણી કેવી રીતે કરવી, તેના જ્ઞાનથી તેણી ખોરાકની લાયક પસંદગી કરીને સંભાળથી પકાવી જાણે, કે જેથી ડોક્ટરને તે ઘણે દરજ્જે પોતાના ઘરમાંથી દૂર રાખી શકે છે. બીજાં કેટલાંક કારણો ઉપરાંત ખોરાકપર કુંડુંબના પુખ્ત ઉમરના તથા ઉધરતાં બાળકોની તંદુરસ્તીનો આધાર રહેલો છે, એટલા માટે એ જ્ઞાનની અવશ્ય જરૂર છે. માટે ખોરાકને લગતું કંઈ નજીવું જ્ઞાન મેળવવાની જે અદના કોશીશ અમોએ કીધી છે, તે અમારી બેનપણીઓના ફાયદાને માટે આ રાંધણુકળાના વિષયમાં જણાવવી નિર્ધક જશે નહિ.

ખોરાક કેને કહેવો:—કહેવત છે કે “જીંદગીને માટે ખાનપાન છે, ખાનપાનને માટે જીંદગી નથી.” તેમ જીભના સ્વાદને લીધે ગમે તે વખતે, ને જે ગમે તે ખાવું તેનું નામ ખોરાક નથી. પણ જે ચીજો શરીરમાં જવા પછી શરીરમાં થતી રસાયણ ક્રિયાઓથી શરીરને વધારવામાં મદદ કરે, શરીરના બંધારણમાં થતા ઘસારાની પુરણી કરે, અને શરીરમાં ગરમી અને શક્તિ ઉત્પન્ન કરવા માટે જોઈતું બળતણ પુરું પાડે, તેને ખોરાક કહેવો.

જેમ શરીરના જુદા જુદા અવયવો સાથે મળવાથી એક આખાં શરીરની રચના થાય છે, ને તે દરેક ભાગ પોતાનું જુદું જુદું કાર્ય કરે છે, તેમ દરેક ખોરાકમાં જુદાં જુદાં તત્વો સમાએલાં છે, જે દરેક તત્વ શરીરના

અંધારણને લગતું જુદું જુદું કાર્ય બજાવે છે. આજ સુધી જણાવેલા એ ખોરાકના જુદાં જુદાં તત્વો યા ભાગો મુખ્ય છે છે. તે પ્રોટીન્સ (Proteins), કાર્બોહાઇડ્રેટસ (Carbohydrates) ફેટસ (Fats), પાણી (Water), ખનીજ ખારો (Mineral Salts), ને વીટામીન્સ (Vitamins) છે.

કુદરતે ઉત્પન્ન કીધેલા દરેક ખોરાકમાં એમાંના જુદા જુદા ભાગો હોય છે, પણ કોઈપણ ખોરાક એવો નથી કે જેમાં એ બધાં તત્વો પુરતાં પ્રમાણમાં હોય, જેથી આપણા રોજીંદા ખોરાકની પસંદગી એવી હોવી જોઈએ કે જેમાં આ સઘળાં તત્વો ખરી રીતે ને પુરતાં પ્રમાણમાં આવી શકે.

ખોરાક પકાવવા વિષે.

ખોરાક પકાવવાના કારણો.

માત્ર માણસોજ એવાં પ્રાણીઓ છે કે જેઓ પોતાનો ખોરાક પકાવીને ખાય છે, અને તેમ કરવાનાં કારણો નીચે પ્રમાણે છે.

આપણા ખોરાક માંહેલો ઘણો ભાગ જે પકાવ્યા વગર કાચો ખાવામાં આવે તો માણસની જઠર તે ખીલકુલ જેરવી શકે નહિ, તેટલા માટે પકાવવાની મુખ્ય મતલબ ખોરાકને આપણી જઠરને જરૂર પડેલાં લાયકનો બનાવવાની છે. આપણે ખોરાકને તાપ લગાડીને પકાવીએ છીએ, જેથી તે નરમ થાય છે, છુટો પડે છે, અને જરૂર પડેલાં મદદ કરે એવાં રસાયણીક ફેરફારો કરે છે.

ખોરાક પકાવવાની જુદી જુદી રીતો.

આપણો ખોરાક રાંધવાની ઘણી રીતો છે, જે જુદી જુદી વસ્તુઓમાં સમાયેલાં તત્વોપર આધાર રાખે છે.

સ્ટાર્ચવાળો ખોરાક ખાવા અગાઉ તેને પકાવવાની અગત્ય છે. ગરમી સ્ટાર્ચવાળા પદાર્થના ઝીણામાં ઝીણા રજકણોને છુટાં પાડે છે. આથી સ્ટાર્ચ આપણી થુંક સાથે સહેલાઈથી મળી જાય છે, અને મીઠાશમાં ફેરવાઈ જાય છે. પકાવ્યા વગરના સ્ટાર્ચવાળા પદાર્થો શરીરને નકામા છે. આ કારણને લીધે સ્ટાર્ચવાળા ખોરાકમાં બીજાં રસાયણીક ફેરફાર પેદા થાય છે. આ કારણને લીધે બચ્ચાંઓ અને નબળાંઓને ટોસ્ટ પાઉં આપવામાં આવે છે, કે જે સાધારણ પાઉં કરતાં વધારે પસંદ કરવા લાયક છે.

ઘડિયાં અને ગોસમાં એલ્યુમીન જસ્તી પ્રમાણમાં હોય છે. તે ગરમીથી ખંધાઈ જાય છે, અને તેને કાચી હાલતમાં જઠરમાંનો જઠરસ સહેલાઈથી જરપત કરે છે. રાંધેલી અને તેથી હરેલી એલ્યુમીનવાળી વસ્તુઓ જરપત કરવાને માટે વધારે વખત લાગે છે. તેથી એલ્યુમીનવાળા ખોરાકો પકાવ્યા વગર ખાવા જોઈએ, પણ તેવા ખોરાકો આપણા ટેસ્ટને માટે માફક આવતા નથી, તો પણ એવી જાતનાં ખોરાકો જસ્તી પકાવવા કરતાં અધકચરા પકાવવા વધારે ફાયદાકારક છે.

કાચાં તાજાં ઘડિયાં શરીરને જોઈતા અગત્યનાં દરેક તત્વો પુરા પાડે છે. કેટલીક વખતે તેમાં દૂધ, આંડી અને મધ નાખી એગ-મીક્ષચર અનાવવામાં આવે છે, જે નખાળાં માણસ માટે લલામણુ કરવા જેવું છે.

હાફ-બૉઇલ્ડ ઘડિયાંમાં એલ્યુમીન થોડે ભાગે હરેલું હોય છે, જ્યારે બાફેલાં ઘડિયાંમાં તે એટલું હરી ગયેલું હોય છે કે જરપત થવામાંથી મુશ્કેલ થઈ પડે છે. ગોસ માટે પણ એમજ સમજવું. ગોસનો સુપ અનાવતાં પણ તેને ધીમી આંચે ઉકળવા દેવો જોઈએ, કે જેથી તેમાંનું એલ્યુમીન હરી જવાને બદલે તેનો કસ બહાર ખેંચાઈ આવે.

રોસ્ટ કરતી વખતે આપણે ગોસમાં ઘી અથવા માખણ નાખીને પાણી નાખવા અગાઉ થોડો વખત ચુકા પર મુકીએ છીએ, જેથી બહારના પડ પર એલ્યુમીન હરી જાય છે, અને સખત પડ બને છે, જેથી કસ અંદરજ ટકી રહે છે, અને સ્વાદમાં વધારો કરે છે. રોસ્ટ કરવા ઉપરાંત ખોરાક પકાવવાની બીજી ઘણી રીતો છે. જેવી કે વરાળથી પકાવવાની, બાફવાની, ભુંજવાની, તળવાની, ધીમે તાપે ચેરવવાની વગેરે.

વરાળથી પકાવવાની રીતમાં—ખોરાક વરાળથી પકાવવામાં આવે છે.

બાફવામાં—ખોરાક પાણીમાં પકાવવામાં આવે છે.

ભુંજવામાં—ખોરાક ભટ્ટીમાં મુકવામાં આવે છે.

તળવામાં—ખોરાકને થોડાં ઘી અથવા તેલમાં પેનામાં મુકીને તાપ લગાડવામાં આવે છે.

ધીમી આંચમાં—ગોસની સાથે તરકારી બેળીને ધીમે ધીમે પકાવવામાં આવે છે.

ખોરાકમાં સમાયેલાં તત્વો.

ખોરાકમાં રહેલાં જીદાં જીદાં તત્વો માટે થોડુંક જાણવું અગત્યનું થઈ પડશે.

પ્રોટીન્સ (Proteins).

એ જૈલી જેવો પદાર્થ છે, ને એમાં નાઇટ્રોજન સમાયેલું છે. એ પદાર્થ શરીરના ઉધરભાવને માટે, તેમજ શરીરના ઘસાઈ જતા આણુઓ (Cells)ની પુરણી કરવા માટે ઘણો ઉપયોગી છે. એ જનવરી અને વનસ્પતિના ખોરાકમાં મળે છે.

જનવરી ખોરાકમાં તે દૂધ, ચીઝ, પનીર, ગોસ, હાડકાં, ઈંડાં ને માછલીમાં મળે છે.

વનસ્પતિના ખોરાકમાં તે ઘઉં, ચોખા, ઓટ, બાર્લી, જુવાર, બાજરી, મકાઈ, રાગી, કાંઈક કોટલાંવાળાં ફળો, કેટલીક તરકારી અને મુખ્ય કરી દરેક જાતની દાળ તથા કઠોળમાં સમાયેલું હોય છે.

હિંદુસ્તાનના લોકો ઘણું કરી ઘઉં, ચોખા, રાગી, બાજરી, જુવાર ને મકાઈનો ઉપયોગ કરે છે. સાથે દાળ, તરકારી તેમજ ઘી, તેલ લે છે. એમાં જો કે પ્રોટીન તો છે, પણ તે પુરતા પ્રમાણમાં નથી. માટે માત્ર આ ખોરાક પર ઉધરનારાં સામાન્ય રીતે સારા બાંધાના, મજબુત ને તંદુરસ્ત હોતાં નથી. જ્યારે આ ઉપરાંત દૂધ, દહીં, માખણ, પનીર, ઈંડાં, ગોસ ને લીલાં પાંદડાંની તરકારી ખાનારાં ઘણુંખરું વધારે સારા બાંધાના, મજબુત ને તંદુરસ્ત રહે છે.

તેટલા માટે કેટલાકો ધર્મની માન્યતાને લીધે માંસ કે ઈંડાં ખાતાં નથી, તેઓએ દાળ, કઠોળ, દૂધ અને તેને લગતા બીજા પદાર્થો, જેમકે દહીં, માખણ, પનીર અને લીલાં પાંદડાંની તરકારી, એ ચીજો પુરતા પ્રમાણમાં લેવી જોઈએ, કે જેથી ઈંડાં અને માંસને ભાગનું પુરતું પ્રોટીન તેઓ મેળવી શકે.

આટલું યાદ રાખવાનું જરૂરનું છે કે પ્રોટીનનો જથ્થો માફકસર લેવો કાયદા ભરેલો છે. જો આપણે ગોસ, ઈંડાં, દાળ, વગેરે ઘણું Protein ધરાવનાર ખોરાક હદ ઉપરાંત લઈએ, તો તે આંતરડાંમાં નકામાં પડી રહે છે, ને આંતરડાંમાંથી લોહીમાં તેનું ઝેર શોષાય છે, જેથી માથાનો દુઃખારો, થાક અને ખાસ કરી સાંધાને લગતા રોગોથી માણસોને પીડાવું પડે છે.

Carbohydrates (આટા અને ખાંડ જેવા પદાર્થો.)

કાર્બોહાઇડ્રેટ્સમાં દરેક જાતના સ્ટાર્ચ ને ખાંડનો સમાવેશ થાય છે.

દરેક જાતનો અનાજ જેમકે ઘઉં, બાજરી, મકાઈ, ચોખા, મેડો, રવો, ટોપીઓકા ને સાબુચોખામાં સ્ટાર્ચ સમાયેલો છે.

ગોળ, આઉન શુગર, વાઇટ શુગર, ને મધમાં ખાંડ (Sugar) સમાયેલી છે. દૂધમાં તે મીલક શુગરના આકારમાં સમાયેલી છે.

આ વર્ગના પદાર્થો મોટે ભાગે વનસ્પતિ વર્ગમાંથી મળે છે.

જે ખોરાકમાં પ્રોટીન, કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ, ફેટ, પાણી, મીનરલ સોલ્ટ્સ, ને વીટામીન એ સઘળાં તત્વો પુરતાં પ્રમાણમાં બેળાયલાં હોય, તેવો ખોરાક પસંદ કરવો, પણ જે ખોરાકમાં એકજ જાતનું તત્વ ઘણું પ્રમાણમાં હોય તે વધારે પ્રમાણમાં લેવો નુકસાનકારક છે. જેમ કે ઘણી ખાંડ ને ગોળ ખાવાનું નુકસાનકારક છે. તેમજ જે તરકારી ને ફળમાંથી કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ લેવા માંગીએ તો તે ઘણાં જથ્થામાં લેવું પડે, જે પણ નુકસાનકારક છે.

જ્યારે ખોરાકમાં ઉપર કહી ગયેલાં સઘળાં તત્વો પુરતાં જથ્થામાં ને પુરતાં પ્રમાણમાં સમાયેલાં હોય છે, ત્યારે કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ સહેલાઈથી જરૂર પડે છે, ને આંતરડામાં તેનો કંઈપણ ભાગ રહી જતો નથી. પણ જ્યારે ખોરાકમાં કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ વધારે હોય છે, ત્યારે તેમાંનો ઘણો ભાગ આંતરડામાં રહી જાય છે. જેથી ત્યાં ગેસ ને ઍસીડ ઉભરાય છે. જેથી વાયુ (Flatulence), અછરણ ને ડાઁએરીઆ થાય છે.

Fats.

Fats એ માખણ, ઘી, જનવરની ચરબી ને વેજિટેબલ ઑઇલ જેવો પદાર્થ છે. જે ખાંડ, ગોળ, મધ ને થોડાંક ફળ અને તરકારી સિવાય ઘણી ખરી સઘળી ખોરાકની વસ્તુમાંથી મળે છે.

જનવરી ખોરાક જેવા કે તાજું ગોસ, હાડકાંની ગુર, કલેજ, દૂધ, માખણ, ઘી, મલાઈ, પતીર, માછલીનું તેલ, અને ઇંડાંની દાળમાં Fats સમાયેલી છે.

વનસ્પતીના ખોરાકમાં તે ઘણું કરી કોટલાંવાળાં ફળો અને ખીયાં—કે જેમાંથી ઘણું કરી વેજિટેબલ ઑઇલ બનાવે છે તે—ઑલીવ ઑઇલ, સેલેડ ઑઇલ, બદામનું તેલ, કોપરેલ, મીઠું તેલ, ભોંઈશીંગનું તેલ, કપાસ્યાનું તેલ ને અલસીના તેલમાં Fat સમાયેલી છે.

એક સ્ટીમ એનજીનને ચલાવવા માટે જેમ બળતણની જરૂર છે, તેમજ આપણાં શરીરમાં પણ એક જાતનો આતશ (fire) છે, કે જેને The Fire of Life કહે છે, જે આપણા શરીરને ગરમ રાખે છે, કે જેને પણ ખોરાકથી બળતણની જરૂર પડે છે. આ બળતણ પુરું પાડવા માટે કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ તથા ફેટ્સ કામના છે. આથી તેઓ Fuel foods તરીકે પણ ઓળખાય છે.

જેઓ પુરતું દૂધ, માખણ, ને ઘી નહિ મેળવી શકતાં હોય, ને જેઓમાં જનવરી ખોરાક માટે ધર્મની બાધ નહિ હોય, તેઓએ કલેજ, ઈડાં, માછલી, કે માછલીનું તેલ, ખોરાકમાં વાપરવું. જેઓના ધર્મમાં જનવરી ખોરાક ખાવાની છુટ નહિ હોય, ને તેઓ દૂધ માખણ, કે ઘી મેળવી શકતાં નહિ હોય, તો તેઓએ લીલાં પાંદડાની ભાજી, તરકારી વગેરે, તથા ટામેટાં, ગાજર કે ફલુગા ફૂટેલાં અનાજ વધારે ખાવાં જોઈએ, કે જેથી વેજીટેબલ ઑઇલમાં જે વીટમીન ઓછું છે તે પુરું પાડવાને મદદ કરે.

હમણાં વેજીટેબલ ઑઇલમાંથી ઘી બનાવામાં આવે છે, પણ તેમાં વીટમીન એ. બીલકુલ હોતું નથી, જો કે બનાવવામાં તે ઘણું સ્વચ્છ છે, પણ તેનો ઉપયોગ કરતી વખતે તેની સાથે બીજાં પુરતાં વીટમીનવાળાં તત્વોનો ખોરાક લેવો જોઈએ.

Water.

સર્વે ખોરાકની વસ્તુઓમાં ઓછા વધતા પ્રમાણમાં પાણીનો ભાગ રહેલો છે. તરકારી, ફળફળાદી, અનાજ ને કંકોળમાં પણ પાણીનો મોટો જથ્થો સમાયેલો છે, તે છતાં તે શરીરને પુરું પડી શકે એટલું નહિ હોવાથી આપણને વધારાનું પાણી પીવું પડે છે.

એવું કહેવામાં આવે છે કે રોજ છથી આઠ ગ્લાસ ભરી પાણી પીવાની જરૂર છે. પાણી ઓક્સીજન ને હાઇડ્રોજન પુરું પાડે છે, માટે તેને ખોરાકના વર્ગમાં મુકી શકાય.

પાણી વગર જેમ ઝાડ કરમાઇને સુકાઇ જાય છે, તેમજ માણસ પણ પાણી વગર મરણ પામે છે, કે જેના દાખલા સાહરાના રણમાંના મુસાફરો પાણી વગર તરસ્યા થઇ પોતાના પ્રાણ મુકે છે, તે પરથી મળે છે.

જ્યારે પાણી માણસના શરીરમાં એટલી બધી અગત્યતા ધરાવે છે, ત્યારે તેને બને એમ સ્વચ્છ ને નિર્મળ પીવાની જરૂર છે. અસ્વચ્છ પાણીમાં રહેતાં જંતુઓ તરેહવાર દુઃખ દરદ પેદા કરે છે, માટે તે જંતુઓનો નાશ કરવા પાણીને ઉકાળી, તેને શીલ્ટર કરી સંભાળથી પીવાની ખાસ અગત્ય છે.

The Mineral Salts.

શરીરની બાંધણીને માટે બીજી જરૂરની ચીજ તે મીનરલ સોલ્ટસ છે, કે જેઓ Lime, Phosphates, Sulphates અને Common Salt ના જેવા પદાર્થો છે.

ફક્ત દૂધ અને ઈંડાં સિવાય એવો બીજો એકપણ પદાર્થ નથી, કે જેમાં બધાં તત્વો પુરતા પ્રમાણમાં હોય; જે કે દૂધમાં પણ Iron નું તત્વ પુરતું નથી.

ઘઉં, ચોખા, રાગી, વગેરેમાં મીનરલ-સોલ્ટ્સ તેના બહારના પડના દાણાઓમાં પ્રોટીનની સાથે સમાયેલાં છે, એટલા માટે **Polished rice**, અને થુલું કાઢી નાખેલો ઘઉંનો સફેદ આટો જે ઘણા લોકો ખાવાને પસંદ કરે છે, તેમાંથી ખરેખર તો પ્રોટીન ને મીનરલ-સોલ્ટ્સ નીકળી ગયેલાં હોય છે, અને તે સાથે તેમાંથી Vitamins પણ નીકળી જાય છે, તેથી શરીર માંહેલાં હાડકાં અને દાંત તથા શરીરનાં હાર્ટ, ફેફસાં, કીડની જેવાં જોડાંએ તેવાં મજબુત થતાં નથી.

પોટાશ નામનો ખાર ઘણીક લીલી તરકારીઓમાં હોય છે, જે ચેતન્ય શક્તિનો ગુણ ધરાવે છે, પણ તેને જોડતાં પ્રમાણમાં લેવાથીજ ફાયદો થાય છે, ફોસ્ફેટ ઓફ લાઇમ એટલે ચુના જેવો ખાર જે હંમેશાં નાના જથ્થામાં કાબોનિટ ઓફ લાઇમ વગેરેના તત્વો સાથે ભેળાયેલો હોય છે, તે હાડકાં ને દાંતો બનાવવા, તથા તે બનાવ્યા પછી તેને ટોવત આપવા કામ લાગે છે, એટલુંજ નહિ પણ આ ખારથી શરીરના બીજા તંતુઓ બને છે. અનાજ, ફળફળાદિ વગેરેના જલ્દતાં યા છાલ આગળ ઉપલા ભાગમાં આ અગત્યનો ખાર સમાયેલો છે, તેને માણસો અજાનપણે નકામો ધારી ફેંકી દે છે. જેથી હાડકાં ને દાંતોને પુષ્ટિ મળતી નથી. જેને હાડકાં ને દાંતો જાળી સુધી તંદુરસ્ત હાલતમાં રાખવાં હોય, તેણે “**Brown bread is the staff of life, White bread is a broken stick**” એ અંગ્રેજી કહેવત ધ્યાનમાં રાખી વર્તવું. નહિ તો જુવાનીમાં દાંતના દરદોથી હેરાન થઈ બોખાં થવાને તૈયાર રહેવું.

British Dental Association નામની વીલાયતમાં એક મંડળી છે. તેણે જુવાનીમાં દાંતો કાઢીને પડી જવાનું કારણ નીચે મુજબ આપ્યું છે :

“**The unsoundness and early loss of teeth, now so common, is largely due to the absence of phosphatic and bone-forming material in the fine white bread, which is generally eaten.**”

આ રીતે જુવાનીમાં દાંત ગુમાવવાનું હાલ સાધારણ છે, તે ખાસ કરી સફેદ પાઉં કે રોટીને આભારી છે, કે જેમાં ફોસ્ફેટીક એટલે ચુનાવાળો ખાર અને હાડકાં બનાવનારો પદાર્થ સમાયેલો નથી.

કુદરતે પોતાના ઊંડાં ડહાપણથી ઘઉંના દાણાના દરેક ભાગમાં અતિ ઉપયોગી તત્વોની રચના કરી છે. ખાસ કરીને તેના થુલાંમાં ભેજાંની ને બદનના તંતુઓની શક્તિ વધારનારા, તેમજ હાડકાં ને દાંતોને પુષ્ટિ આપનારા પોટાશ તથા ફોસ્ફેટ નામનાં અતિ ઉપયોગી ખારો સમાયેલા છે. તેને માણસો આટામાંથી ચાળીને ફેંકી દે છે, કે જેથી પાંઉ યા રોટી સફેદ રંગનું બને, કે જેને તેઓ સ્વચ્છ ધારી પસંદ કરે છે, પણ એ ઉપયોગી તત્વો ફેંકી દેવામાં તેઓ મોટી ભુલ કરે છે. તેઓને ખબર નથી કે એજ થુલાંમાંથી સત્વ ખેંચી, તેને બીજું નામ આપી, શક્તિ લાવવા માટે ડૉક્ટરો દવા તરીકે એજ જણુસ બીજા આકારમાં દરદીઓને આપે છે, જે તેઓ મોંઘી કિંમત આપી ખરીદે છે.

આપણા ખોરાકમાં દૂધ, દૂધની બીજી બનાવટો, કકોળ, લીલાં પાંદડાંવાળી તરકારી ને ફળ લઈએ, તો તેમાં બધાં મીનરલ-સોલ્ટ્સ પુરતાં પ્રમાણમાં મળે છે.

ઘણાંખરાં મીનરલ-સોલ્ટ્સ પાણીમાં ઓગળી જાય છે, માટે ત્યારે તરકારીને બાફવામાં આવે, ત્યારે તેનું વધેલું પાણી જે ફેંકી દેવામાં આવે તો તેની સાથે કેટલાંક મીનરલ સોલ્ટ્સ ફેંકી દેવામાં આવે છે, જે એક મોટી ભૂલ છે. માટે તેને જોઈતાંજ પાણીમાં બાફવી કે બધું પાણી અંદર સમાઈ જાય, ને વધારાનાં પાણી મારફતે ઉપયોગી સોલ્ટ્સ ફેંકી દેવામાં આવે નહિ. એજ માફક ચાવલ પણ રાંધતી વખતે સંભાળ રાખવાની જરૂર છે. ઘણાં ઘરોમાં શીરંગી રાંધનારા ચાવલને ઓસાવી કાઢી પાણી સાથે તે માંહેલું ઉપયોગી સત્વ ફેંકી દે છે, માટે તેઓને તેમ ન કરવાની સલાહ આપવી જરૂરની છે.

The Vitamins.

વીટમીનનું તત્વ જીંદગી માટે અગત્યનું છે. આપણે તેને પ્રોટીન, ફેટ, સ્ટાર્ચ, શુગર ને મીનરલ-સોલ્ટની માફક જોઈ શકતાં નથી, કે તેનું વજન કરી શકતાં નથી. જુદી જુદી જાતનાં વીટમીન જુદા ખોરાકોમાં સમાયેલાં છે. જેને Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, કહેવામાં આવે છે. ખોરાકના આ ઉપયોગી તત્વો ગમે એટલાં જસ્તી પ્રમાણમાં લેવા છતાં માણસો પુરતાં તંદુરસ્ત રહી શકતાં નથી. એટલુંજ નહિ, પણ એ તત્વોની ગેરહાજરીમાં તેઓ જુદાં જુદાં દરદોના ભોગ થઈ પડે છે, માટે ખોરાકની પસંદગી કરતી વખતે તેમાં જુદાં જુદાં વીટમીનનો પુરતો જથ્થો છે કે નહિ તેની સંભાળ રાખવાની જરૂર છે.

વળી કેટલીક વેળા ખોરાકને ચોક્કસ રીતની ગરમી આપવાથી એ વીટમીનનો નાશ થઈ જાય છે. જેમકે દૂધને ઘણી ગરમી આપવાથી, અથવા હવામાં તેને ઉંઘાડું રાખવાથી, તે માંહેલા વીટમીન એ. નો નાશ થાય છે. માટે આપણે જુદાં જુદાં વીટમીનની ટુંક તપાસ લઈએ.

Vitamin A.

વનસ્પતિના લીલાં પાંદડાંઓ પર સુરજની રોશની પડવાથી Vitamin A. બને છે. જેથી વનસ્પતિના પાંદડાં અને ફળગામાં, તેમ કેટલીક વેળા ખીમાં પણ વીટમીન એ. સમાયલું છે. જે ગાય લીલું ઘાસ ખાય નહિ, પણ તે સુકાં ઘાસ પર જીવે, તો તેના દૂધમાં વીટમીન એ. નો પુરતો જથ્થો રહેતો નથી, જેથી તે નાનાં બાળકોને માટે નકામું થઈ પડે છે.

વળી માતાઓએ લીલી વનસ્પતિ જેમાં વીટમીન એ. સમાયેલું હોય, તેનો પુરતો જથ્થો લેવો જોઈએ. જે તેમ નહિ કરે તો તેઓનાં બચ્ચાં ઘણાં નબળાં અવતરે, ને જ્યારે તેઓ માતાના દૂધ પર આધાર રાખે, ત્યારે તેઓ જાત જાતના દુઃખોના ભોગ થાય છે, ને કેટલીક વેળા મરણ પામે છે. હિંદુસ્તાનમાં બાળ મરણ પ્રમાણ વધારે હોવાનું એક કારણ એ પણ છે, કે માતાઓ બચ્ચાંના જન્મ અગાઉ વીટમીન એ. મોટા જથ્થામાં સમાય એવો ખોરાક ખાતાં નથી.

વળી દરીઆ કે તળાવની સપાટી પર થતી વનસ્પતિમાં પણ સૂર્યની ગરમી અસર કરે છે, જેથી દરીઆ માંહેલી જે માછલીઓ તે વનસ્પતિ ખાય છે, તેઓની ચરબી, કલેજ, ને ઈંડાંમાં વીટમીન એ. સમાયેલું હોય છે, માટે આપણે તે માછલી, તેની ગરલ અને માછલીનું લીવર ઑછલ ખાઈએ તો આપણે વીટમીન એ. મેળવી શકીએ.

વીટમીન એ. ઘણું સમાયલું હોય તેવા ખોરાક-કલેજ, નલ્લી, દીલ, કોડલીવર ઑછલ, ગરલ, ઈંડાંની દાળ, માખણ, ઘી, ગોસ, ચરબી, ભાજી, સેલેડ, કેબેજ, સલગમ, ખીટરટ, મુળા વગેરે છે.

વીટમીન એ. શરીરના ઉધરભાવને માટે તેમજ શરીરની પુરણી માટે જરૂરનું છે. એટલા માટે તે નાના બાળકોને ઘણું અગત્યનું છે. જે કે મોટાંઓને પણ તેઓનાં *tissues* ના ધસાઈ ગયેલા ભાગોની પુરણી કરવાને માટે તે જરૂરનું છે. ખાસ કરીને તે ઉડતા રોગોથી શરીરનો બચાવ કરે છે.

સાધારણ રીતે સંભાળીને રાંધવાથી વીટમીન એ. નાશ પામતું નથી, પણ રાંધવામાં વિલંબ લાગે, ને ખોરાક રાંધતી વખતે હવામાં ઉંઘાડો રાખવામાં આવે, ત્યારે વીટમીન એ. નાશ પામે છે.

જનવરોમાંથી મળતા ચરખી જેવા પદાર્થોમાં વીટમીન એ.નું તત્વ ખાસ કરી ભેળાયલું માલમ પડે છે. આજ કારણને લીધે માખણ, ઘી અને ક્રીમ ખોરાક તરીકે ઉપયોગી છે. આજના વખતમાં ઘીની જગ્યા ઘણાં ઘરોમાં ખીજી જાતનાં વેજટેબલ ઘી ને કોકોજેમે લીધેલી છે. આ પદાર્થો ખીજી રીતે ગમે એટલા ફાયદાકારક પુરવાર થયા છે, છતાં પણ વીટમીન એ.ની ગેરહાજરીને સખખે, દૂધમાંથી બનાવેલાં ઘીની સરખામણીમાં ઘણા ઉતરતા હોય છે, માટે તેના વપરાસ સાથે ખાસ કરીને રોજ થોડું માખણ લેવું જ નોંધવું.

જો ખોરાકમાં વીટમીન એ. પુરતું નહિ હોય, તો Rickets નામનાં દરદથી પીડાવું પડે.

Vitamin B.

વનસ્પતિ, જમીન ને હવામાંથી જે કસ ખેંચે છે, તે વનસ્પતિના ભાગોમાં આ વીટમીન બી. હોય છે. તે ઘણું કરીને ફળ ને બીમાં હોય છે, તથા તેનાં લીલાં પાંદડાંમાં પણ હોય છે, વળી ખાસ કરીને અનાજનું થુલું, તીતોલી, ચણા, વટાણા, મગ, શીંગ વગેરે ફળગા પુટેલાં બી, કોટલાંવાળાં ફળો, તાડી અને ખમીરથી બનાવેલી ચીજો, ભાજી, મુળા, ટામોટાંમાંથી વીટમીન બી. વધુ મેળવી શકાય છે.

સારી જીંદગી ને તંદુરસ્તી ભોગવવા માટે વીટમીન બી. અગત્યનું છે. જો ખોરાકમાં આ વીટમીન પુરતું નહિ હોય, તો અજીરણ અને કબજિયાત થાય છે, તથા કોઈક વેળા Beri-Beri નામનાં દરદપર પણ નાખી દે છે.

Vitamin C.

Vitamin C તે Anti-scorbutic Vitamin કહેવાય છે, કારણ કે તે scurvy ના અટકાવને માટે જરૂરનું છે.

એ તાજી લીલી તરકારી, લીલાં પાંદડાં ને તાજાં ફળમાં ઘણું સમાયેલું છે. તે વનસ્પતિમાં બીઆં, જેવા કે ચોખ્ખા, બાર્લી, ઘઉં, મકાઈ ને કોટલાવાળાં ફળમાં નથી.

બધી જાતના વીટમીન્સોમાં વીટમીન સી. ગરમીથી જલદી નાશ પામે છે, માટે જે છોકરાંઓને માત્ર boiled milk પર ઉછેરવામાં આવે, તેઓ જરૂર માંદાં પડે છે. માટે તેઓને સાથે ફળનો રસ જેવો કે મોસંબી, નારંગી, ને ટામોટાં અથવા તરકારીનો રસ આપવો, કે જેથી તેઓ

વીટમીન સી. મેળવી શકે. નાનાં છોકરાંને આ રસો બને એમ વધારે આપવા, ને મોટાં છોકરાંઓને ખોરાકમાં કાચી લીલી તરકારી ને તાજાં ફળ આપવાં.

જે ખોરાકમાં વીટમીન સી. ઘણા જથ્થામાં હોય, તેવો ખોરાક તે તાજી કાચી કેબેજ, ભાજી, ફણગાવાળા વટાણા, દાળ કે ચણા, લીંબુ, નારંગી ને ટામેટાંનો રસ, કેરી તેમજ બધી જાતની લીલી તરકારી ને ફળ વગેરે છે.

સ્કર્વીનો રોગ અટકાવવા માટે વીટમીન સી. ની ઘણી જરૂર છે, કે જે લોહીને સાફ રાખે, દાંત સારા રાખે, ને આંતરડાંને મજબુત રાખે છે.

Vitamin D.

દૂધ, માખણ, ઘી, ઈંડાંની દાળ ને માછલીના તેલમાં આ વીટમીન Vitamin A. ની સાથે સમાયેલું છે. કોડલીવર ઑઇલમાં તે ઘણું ભરપુર છે. કોકોનટ ઑઇલમાં તે જરાક છે. પણ વેજિટેબલ ઑઇલ કે જે હિંદુસ્તાનમાં વપરાય છે, તેમાં જરાક પણ નથી.

Vitamin D. સૂર્યના કિરણો ચામડી પર પડવાથી પણ મળે છે.

જો ખોરાકમાં આ વીટમીન પુરતું નહિ હોય, અથવા શરીર કે શરીરનો થોડો ભાગ જો સૂર્યના તડકામાં ખુલ્લો નહિ રહે, તો નાના બચ્ચાંનાં હાડકાં બંધારણ થતું નથી, તેઓ નરમ ને વળે તેવાં રહે છે, જેથી rickets નામનું દરદ થાય છે.

વીટમીન ડી. સૂર્યનાં કિરણોમાંથી પુરતું મળી શકે છે, માટે તે મેળવવા તડકું અવશ્યનું છે.

Vitamin E.

Vitamin E નું તત્વ ખાસ કરી ઘઉં, ઓટસ ને બાજરી જેવાં અનાજનાં બીમાં સમાયેલાં નાના ફણગામાં હોવાનું સાબિત થયું છે, એની હાજરીથી એક માદાની ઓલાદ ઉત્પન્ન કરવાની શક્તિમાં ખાસ વધારો થઈ શકે છે, એવું ચોક્કસ અખ્તરાઓ પરથી હાલની શોધે સાબિત કીધું છે.

